

PAVÊ DE FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

PARA FORRAR O FUNDO DA BOWL (PIREX):

Para forrar o fundo da bowl (pirex): 1 pacote e meio de bolo Pullman (o suficiente para cobrir o fundo do pirex)

1/2 xícara de geleia de cereja

3/4 xícara de licor de cereja (que pode ser substituído pelo caldo das cerejas em calda, caso crianças também forem comer)

300 g de cerejas em calda

CREME:

Creme: 1 barra de chocolate meio amargo (180 g)

8 gemas de ovo

1 xícara e 1/2 de leite

1 xícara e 1/2 de creme de leite (aproximadamente 1 lata)

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de cacau em pó

COBERTURA DE CHANTILLY:

Cobertura de Chantilly: 2 xícaras de creme de leite

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de essência de baunilha

1 barra de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

FORRANDO A BOWL (PIREX):

Forrando a bowl (pirex): Corte o bolo Pullman em fatias finas (aproximadamente 1 dedo de espessura) e forre todo o fundo da bowl.

Passe a geleia de cereja sobre essa camada de bolo e adicione mais uma camada de bolo.

Ficará como um sanduíche de bolo com geleia de cereja no meio.

Derrame o licor de cereja por cima ou a calda de cereja se crianças forem comer.

O licor ou a calda vão garantir que o bolo fique bem molhadinho.

Despeje as cerejas sobre o bolo, espalhando para que toda a superfície do bolo fique coberta.

Enrole sua bowl com filme de PVC para evitar que resseque.

CREME:

Creme: Pique o chocolate e coloque para derreter em uma tigela de vidro.

Você pode derreter no micro-ondas (aproximadamente 3 minutos) ou em banho-maria.

Enquanto o chocolate derrete, pegue uma panela, adicione o leite e o creme de leite e aqueça-os.

Numa tigela grande, misture as gemas de ovo, o açúcar e o cacau em pó.

Adicione o leite e creme de leite aquecidos à tigela que estão os ovos, açúcar e cacau e misture bem.

Por fim, adicione o chocolate derretido à tigela e misture.

Coloque a mistura da tigela em uma panela em fogo médio e mexa até que a mistura engrosse.

Mexa sem parar para não embolar.

A mistura engrossa antes de ferver, não deixe chegar a ferver.

Não se preocupe, não fica muito grossa mesmo, ela engrossa mais depois que for retirada do fogo.

Uma vez retirada do fogo, coloque numa tigela, cubra com plástico PVC e coloque na geladeira.

Uma vez que a mistura esteja fria e grossa, espalhe sobre as cerejas e o bolo.

Leve à geladeira.

COBERTURA CHANTILLY:

Cobertura Chantilly: Bata todos os ingredientes na batedeira por aproximadamente 5 minutos e coloque no congelador para engrossar.

Quando estiver grosso (aproximadamente 30 minutos após estar no congelador) espalhe o chantilly sobre o pavê, pegue a outra barra de chocolate e bata no processador para moer ou quebre em pedaços bem pequenos com a mão se não tiver processador, salpique por cima e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30442-pave-de-floresta-negra.html>