

PAVÊ DE CHOCOLATE E MARSHMALLOW

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado
2 xícaras de leite líquido
2 gemas
3 colheres (sopa) de amido de milho
200 g de chocolate meio amargo picado
2 pacotes de bolacha champagne (150 g cada)
leite para umedecer as bolachas

MARSHMALLOW:

Marshmallow: 2 claras
2 colheres (sopa) de açúcar
1/2 xícara de água
1 xícara de açúcar

DECORAÇÃO:

Decoração: raspas de chocolate e confeitos coloridos

MODO DE PREPARO

Em uma panela levar ao fogo o leite condensado, gemas e o amido de milho dissolvido no leite.

Mexer até ferver e engrossar. Desligar o fogo e juntar o chocolate picado, mexer até derreter o chocolate. Esperar esfriar.

Bater as claras em neve com as 2 colheres de açúcar.

Levar ao fogo em uma panela a água misturada com 1 xícara de açúcar. Deixar até ficar em ponto de fio (não mexer).

Com a batedeira ligada despejar a calda em ponto de fio aos poucos sobre as claras em neve com açúcar.

Bater até formar picos (ficar firme).

Em uma travessa colocar uma camada de bolacha champagne umedecida em leite, espalhar metade do creme, outra camada de bolacha e outra de creme.

Cobrir com o marshmallow e decorar com as raspas de chocolate e os confeitos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31228-pave-de-chocolate-e-marshmallow.html>