PAVÊ CUP-TASTEFUL CREMOSO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

PARA A MOUSSE DE CHOCOLATE:

Para a mousse de chocolate:1/2 xícara de açúcar

1 tablete de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)

3 gemas peineradas

1 lata de creme de leite sem soro

200 g de achocolatado

Biscoito tipo champagne

PARA A MOUSSE BRANCA:

Para a mousse branca:300 gramas de chocolate branco

1 lata de creme de leite sem soro

PARA A CALDA:

Para a calda:100 ml de leite

1 colher de chá de essência de baunilha

PARA DECORAR

Chocolate granulado ou gotas de chocolate

MODO DE PREPARO

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate:Numa vasilha, misture com o auxílio de uma espátula o açucar com a manteiga , até que a mistura fique esbranquiçada e homogênea. Em seguida, adicione as gemas(lembrando sempre de misturar muito bem após a cada adição) o creme de leite e o achocolatado. Reserve.

MOUSSE BRANCA:

Mousse branca:Derreta o chocolate branco no microondas ou se preferir em banho-maria. Feito isso, misture o chocolate com o creme de leite. Reserve.

CALDA:

Calda:Num prato, misture o leite com a essência de baunilha. (Você vai usar esta calda para umedecer as bolachas).

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário médio ou em taças individuais, intercale camadas de mousse de chocolate, bolacha, mousse de branca, bolacha, repita o processo terminando com a última camada de mousse chocolate. Decorre com o chocolate granulado e leve à geladeira por aproximadamente 8 hrs antes de servir. O ideal é fazer de um dia para o outro. Bom apetite !

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32910-pave-cup-tasteful-cremoso-de-chocolate.html