

PAVÊ DE MORANGO COM CALDA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

CALDA DE MARACUJÁ:

Calda de maracujá: 190 g de açúcar cristal

100 ml de suco concentrado de maracujá

40 g de manteiga

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: 500 ml de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

2 gemas

6 ml de essência de baunilha

CHANTILLY:

Chantilly: 2 claras

1 lata de creme de leite sem soro

150 ml de água

100 g de açúcar

MONTAGEM:

Montagem: Morangos

10 biscoitos champagne

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Leve o açúcar ao fogo até derreter, mexendo sempre.

Após o açúcar derretido em fogo médio acrescente o suco e a manteiga. Mexa até homogeneizar. Retire do fogo e coloque na travessa ou taças individuais. Separe umas 5 colheres para enfeitar.

CREME:

Creme: Leve ao fogo médio o leite, o amido de milho e as gemas.

Mexa até cozinhar, com o fogo já apagado acrescente a baunilha.

CHANTILLY:

Chantilly:Junte a água e o açúcar e leve ao fogo até dar ponto de bala.

Enquanto isso bata as claras em neve na batedeira e ainda batendo vá acrescentando a mistura da água e açúcar ainda quente.

Não pare de bater até esfriar.

Acrescente o creme de leite e misture com uma colher, sem bater.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque sobre a calda o creme de baunilha, os morangos cortados, o biscoito champagne e finalize com o chantilly.

Enfeite com morangos e a calda reservada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33354-pave-de-morango-com-calda-de-maracuja.html>