

PAVÊ DE LARANJA E GANACHE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MOUSSE DE LARANJA:

Mousse de laranja: 1 caixa de leite condensado 395 g

1 caixa de creme de leite

1 saquinho de suco de laranja em pó

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 caixa de leite condensado 395 g

1 medida da lata de (leite condensado) de leite

1 colher (sopa) amido de milho (maisena)

GANACHE:

Ganache: 1 colher (sopa) de margarina

4 colher (sopa) de nescau

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Coloque no liquidificador o leite e a maisena e bata por alguns segundos.

Junte em uma panela com o leite condensado e mexa até que o creme engrosse e você veja o fundo da panela. Reserve.

MOUSSE DE LARANJA:

Mousse de laranja: Coloque o creme de leite e o leite condensado no liquidificador.

Bata e só depois coloque o suco em pó. Reserve.

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganche de chocolate: Em uma panela coloque as 4 colheres de nescau e a margarina.

Quando a margarina derreter, ainda mexendo, coloque o creme de leite e mexa até engrossar um pouco.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa coloque uma camada de biscoitos molhados no leite com nescau.

Coloque em seguida uma camada de creme branco e a mousse.

Vá intercalando até a última camada de mousse.

Por fim coloque o ganache e leve à geladeira para ficar mais consistente até ser servido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36209-pave-de-laranja-e-ganache-de-chocolate.html>