

PAVÊ DE COCO DA ABIMA

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem:2 bolos de coco industrializados

1 receita de creme de coco

Raspas ou folhas de chocolate branco para decorar (opcional)

1 lata pequena de ameixa preta sem caroço, em calda

RECHEIO DE COCO:

Recheio de coco:750 ml de leite

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de amido de milho

4 colheres de sopa de açúcar

2 gemas peneiradas

2 claras

1 lata de creme de leite com o soro

1 colher de sopa de manteiga sem sal (20 gramas)

1 colher de chá de essência de baunilha

1 colher de sopa de rum com coco (opcional)

MODO DE PREPARO

CREME DE COCO:

Creme de coco:Em um liquidificador, bata por cinco minutos o leite, o leite condensado, o amido, o açúcar, as gemas, as claras e o creme de leite. Coloque em uma panela grande e leve ao fogo, mexendo constantemente com um fouet até obter um creme espesso. Desligue o fogo, adicione a manteiga e os aromas. Utilize quente.

MONTAGEM:

Montagem:Corte os bolos em fatias e reserve. Forre com papel alumínio uma forma própria para bolo inglês ou pão de forma. Inicie a montagem com uma farta camada de creme no fundo e lateral da forma, fatias de bolo, creme e assim até terminar todos os ingredientes. Cubra com papel alumínio e leve à geladeira por 12 horas. Desenforme e decore a gosto com as ameixas em calda.