PAVÊ COM AMORAS E CASTANHAS CARAMELIZADAS

INGREDIENTES

RECHEIO

2 colheres (sopa) de manteiga

1 lata de leite condensado

2 latas de leite integral

4 colheres de amido de milho/farinha dissolvido no leite (de 3 a 4)

1 lata de creme de leite

3 ovos (gemas peneiradas)

1 colher (chá) de essência de baunilha

GANACHE

200 g de chocolate amargo (40% cacau ou mais)

100 g de chocolate ao leite

1 lata de creme de leite (300 g)

COBERTURA

500 ml de creme de leite fresco gelado

4 colheres de (sopa) açúcar

ou

2 caixinhas de chantili

DECORAÇÃO

100 g amoras para decorar

200 g de castanha de caju torradas de preferência sem sal (pode ser picado)

1 xícara de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

MASSA

400 g de bolacha maisena ou de sua preferência

1 xícara de leite

2 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Aqueça em fogo médio

Retire a panela do fogo, adicione o creme de leite e misture bem até ficar homogêneo

Deixe esfriar e depois coloque na geladeira

GANACHE

Quando o chocolate estiver derritido, retire do banho

Deixe esfriar, mas não coloque na geladeira

COBERTURA

Bata usando uma batedeira na velocidade máxima e aos poucos adicione o açúcar

Ou compre 2 caixinhas de chantilli e siga as instruções

Reserve na geladeira ou freezer

DECORAÇÃO

Em uma panela, misturd o açúcar e a água, leve ao fogo médio, quando começar a engrossar adicione as castanhas

Misture até você ver as bordas do açúcar na panela começarem a dourar, envolver as castanhas e começar a secar

Deixe esfriar em uma forma untada

MASSA E MONTAGEM DO PAVÊ

Em um recipiente coloque as bolachas e coloque as camadas da forma que desejar, no meu caso eu prefiro na seguinte ordem

Com uma bisnaga de confeiteiro, saquinho com furo ou espátula adicione a cobertura de chantili e decore como desejar

Depois coloque as castanhas de caju quebradas caramelizadas e por fim coloque as amoras

E, finalmente conserve na geladeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/367-pave-com-amoras-e-castanhas-caramelizadas.html