

CASSATA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:3 colheres (sopa) de chocolate em pó (não use achocolatado)

3 colheres (sopa) de açúcar

CASSATA:

Cassata: 1 lata de leite condensando

1 e 1/2 medida (da lata) de leite integral

2 gemas

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 claras

1/2 xícara (chá) de açúcar

1 creme de leite caixinha

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Em uma panela, misture o chocolate em pó com o açúcar e 1/2 xícara (chá) de água e leve ao fogo baixo, sem mexer, até obter uma calda rala (cerca de 3 minutos).

Despeje em uma forma com furo central (23 cm diâmetro) e reserve.

CASSATA:

Cassata:Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e o chocolate em pó.

Leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.

Retire do fogo e deixe esfriar.

Em uma panela, misture bem as claras e o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo vigorosamente sem parar, por cerca de 3 minutos, tirando a panela do fogo por alguns instantes a cada minuto, continuando a mexer, para não cozinhar.

Transfira para uma batedeira e bata até dobrar de volume e a tigela da batedeira esfriar.

Acrescente delicadamente o creme de leite e o creme de chocolate já frio.

Utilize uma espátula para misturar.

Despeje na forma reservada, cubra com papel alumínio e leve ao freezer por cerca de 6 horas ou deixe de um dia para o outro.

Desenforme e sirva a seguir.

Quando for servir, vale esquentar a faca um pouco para o corte ficar mais fácil.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/37070-cassata-de-chocolate.html>