# PAVÊ MOUSSE DE CHOCOLATE DA IVA

## INGREDIENTES

### CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

2 latas de leite integral (mesma medida do leite condensado)

3 gemas (coadas)

2 colheres (sopa) de maisena dissolvida em 1/2 xícara de leite

2 colheres (sopa) de essência de baunilha

1 lata de creme de leite (sem soro)

1 pacote de biscoito champagne

### MOUSSE:

Mousse:1 lata ou caixinha de creme de leite

200 g de chocolate meio amargo picado

3 claras

3 colheres de açúcar refinado

Chantily em pó, qualquer marca.

## MODO DE PREPARO

### CREME:

Creme:Junte todos os ingredientes, exceto o creme de leite.

Leve ao fogo médio, mexendo sempre para nao empelotar.

Quando começar a engrossar e desprender do fundo da panela deligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Misture bem e deixe esfriar.

### MOUSSE:

Mousse:Aqueça o creme de leite em banho-maria.

Acrescente o chocolate para derreter.

Misture bem até formar um creme homogêneo.

Deixe esfriar.

Bata as claras em neve e adicione o açúcar aos poucos, batendo sempre até formar um chantily.

Despeje aos poucos o creme de chocolate e vá misturando delicadamente de baixo para cima até ficar

homogêneo.

Reserve.

## CHANTILLY:

Chantilly:Siga as instruções da embalagem.

## MONTAGEM:

Montagem:Misture a um copo de leite 3 colheres de essência de baunilha.

Em uma travessa retangular ou oval despeje um pouco do creme, molhe os biscoitos (um a um) no leite e coloque sobre o creme até cobrir toda a travessa. Despeje mais creme até cobrir os biscoitos.

Em seguida despeje a mousse de chocolate e por último o chantilly. Decore como preferir.

Para que o pavê fique mais saboroso, sugiro que o faça um a dois dias antes de ser servido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39157-pave-mousse-de-chocolate-da-iva.html