

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 não 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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