

PAVÊ SURPRESA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
a mesma medida de leite
4 ovos separados (gemas/claras)
6 colheres (sopa) bem cheias de chocolate em pó
2 pacotes de biscoito champagne ou maisena
4 colheres (sopa) de cremogema
2 colheres (sobremesa) de açúcar
4 xícaras de chá de leite
1 barra de chocolate
4 colheres (sopa) de açúcar
1 lata de creme de leite
Ovomaltine

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Misture um copo de leite com 2 colheres de chocolate em pó e despeje em uma vasilha.

Molhe cada biscoito no achocolatado e arrume-os no fundo de um refratário de vidro (grande) até completar toda a base.

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite (mesma medida do leite condensado) e as gemas. Leve ao fogo, mexendo sem parar, até engrossar e após despeje na forma.

Cubra com mais uma camada do biscoito, não esquecendo de molhar no achocolatado.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, coloque o cremogema, as xícaras de chá de leite e as 4 colheres de chocolate em pó. Misture até criar uma massa homogênea, soltando das laterais da panela. Despeje tudo na forma.

Forre com mais uma camada de biscoito.

COBERTURA:

Cobertura: Quebre a barra de chocolate em cubos pequenos, leve ao fogo em banho-maria e mexa. Conforme for derretendo acrescente o restante do achocolatado que foi usado nos biscoitos até criar uma mistura homogênea (cuidado para não ficar muito líquido, nem muito grosso). Espalhar na forma por cima da última camada de biscoito.

Bata as claras em neve com as colheres de sopa de açúcar.

Misture o creme de leite, mexendo delicadamente. Despeje na forma e leve ao congelador por 30 minutos.

Retire da geladeira e polvilhe ovomaltine por todo o pavê.

Mantenha no congelador por 2 horas e 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41000-pave-surpresa-de-chocolate.html>