

PAVÊ DE CEREJA COM GANACHE

INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito maisena
leite o suficiente para umedecer os biscoitos
2 caixas de gelatina sabor cereja
250 ml de leite bem quente
500 ml de leite gelado
1 lata de leite condensado
1 caixa (200 g) de creme de leite
300 g de chocolate meio amargo picados
1 caixa (200 g) de creme de leite
Cerejas e folhas de hortelã (opcional)

MODO DE PREPARO

CREME DE CEREJA:

Crema de Cereja: Dissolva as gelatinas no leite quente e reserve.

Bata no liquidificador: o leite gelado, leite condensado, creme de leite e a gelatina reservada. Bata bem.

Transfira para uma tigela e leve a geladeira ou freezer (se estiver com pressa), por cerca de 20 minutos ou até antes de endurecer. O ponto ideal é de crema.

GANACHE DE CHOCOLATE.

Ganache de chocolate. Derreta o chocolate em banho-maria, tire do fogo e adicione o creme de leite. Misture bem, até ficar um creme homogêneo.

Você pode derreter o chocolate no microondas também.

MONTAGEM:

Montagem: Umedeça os biscoitos no leite (dica: umedecer 1 de cada vez).

forre uma travessa com os biscoitos.

Cubra com o crema de cereja.

Intercale camadas de biscoitos e de crema.

No final cubra com o ganache.

Leve à geladeira, para servir bem geladinho.

Na hora de servir você pode enfeitar com folhas de hortelã e cerejas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43245-pave-de-cereja-com-ganache.html>