

PAVÊ GANACHE

INGREDIENTES

PARA O CREME:

Para o creme: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

4 colheres (sopa) amido de milho

3 gemas

20 gotas de essência de baunilha (ou 2 colheres de sopa de licor de cacau)

1 litro de leite

PARA O GANACHE:

Para o ganache: 250 g de chocolate meio amargo

1 lata ou 2 caixinhas de creme de leite (com soro)

1 pacote de bolo pronto 250 g sabor de sua preferência (eu faço com sabor coco pois dá um gostinho especial)

MODO DE PREPARO

PARA O CREME:

Para o creme: Dissolva o amido de milho em 200 ml do leite da receita.

Em uma panela, junte todos os ingredientes (exceto o creme de leite) incluindo o amido dissolvido.

Leve ao fogo até engrossa, mexendo sempre para não empelotar, a principio parece que vai empelotar, mas continue mexendo e o creme vai ficar liso.

Desligue o fogo, balance a lata de creme de leite pra misturar o soro e acrescente na receita.

Deixe esfriar, mexendo de vez em quando para não formar casca grossa.

Ou se preferir despejar o creme um refratário de vidro e coloque papel filme por cima.

PARA O GANACHE:

Para o ganache: Em uma panela misture o chocolate ao creme de leite, mexendo sempre até derreter todo o chocolate.

Tire do fogo e deixe esfriar mexendo de vez em quando.

PASSO PARA MONTAR:

Passo para montar: Em um refratário de vidro, coloque uma camada do creme e cubra com o bolo cortado em fatias finas.

Intercale uma camada do creme e uma do bolo, por ultimo o creme.

Jogue o ganache já frio por cima da ultima camada do creme e leve a geladeira por cerca de 2 horas, decore a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44315-pave-ganache.html>