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 preferencia (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, decorre a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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