CREME DE SONHO DE VALSA BY MFÉ

INGREDIENTES

1ª CAMADA - CREME CHOCOLATE:

1ª camada - creme chocolate:250 g de uma barra de chocolate derretido

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 claras em neve

2ª CAMADA - CREME BRANCO:

2ª camada - creme branco:250 g de uma barra de chocolate branco

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 claras em neve

1/2 garrafa de leite de coco (opcional)

2 colheres de sopa de castanha triturada

3ª CAMADA - COBERTURA BRANCA:

3ª camada - cobertura branca:3 claras

2 colheres de açúcar

suco de 1 banda de limão médio

Chocolates Sonho de Valsa à vontade ou raspas de chocolate em barra para decorar

MODO DE PREPARO

O modo de preparar serve para os dois cremes feitos separadamente.

Faça primeiro o branco para que o de chocolate fique por cima na montagem.

Leve ao fogo o chocolate derretido, leite condensado, leite de coco até ferver e desprender da panela, deixe esfriar coloque o creme de leite e mexa com uma colher e depois coloque as castanhas trituradas.

Em seguida acrescente lentamente as claras em neve até incorporar no creme.

Disponha em uma travessa e leve à geladeira enquanto você prepara o outro creme.

Após terminar de fazer o creme de chocolate que tem o mesmo processo, espere esfriar e coloque sobre o branco.

Em seguida bata as claras em neve , acrescente o açúcar e o suco o limão até obter uma mistura de suspiro bem firme.

Coloque por cima do creme de chocolate lentamente tendo o cuidado de não pressionar muito para que ele não se

misture.

O ideal é que só coloque após alguns minutos de freezer e depois decore com os chocolates.

Leve ao freezer por 4 horas e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44510-creme-de-sonho-de-valsa-by-mfe.html