

PAVÊ MOUSSE PRESTÍGIO

INGREDIENTES

CREME DE COCO:

- Creme de coco: 1 copo de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 1 vidro ou caixinha pequena de leite de coco
- 2 gemas

CREME CHOCOLATE:

- Creme chocolate: 1 copo de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 gemas

MOUSSE:

- Mousse: 4 claras de ovo
- 1 lata ou caixinha de creme de leite
- 1 barra de chocolate meio amargo

DECORAÇÃO:

- Decoração: Raspas de chocolate a gosto
- 1 pacote pequeno de coco ralado

MODO DE PREPARO

CREME DE COCO:

Creme de coco: Dissolva a maisena no copo de leite.

Coloque em uma panela e antes de ir ao fogo, dissolva o leite condensado, as gemas e só depois de dissolvidos, coloque em fogo baixo e coloque os restantes dos ingredientes.

Não pare de mexer até formar um creme (fica parecendo uma papinha).

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Dissolva a maisena e o chocolate em pó no copo de leite.

Coloque em uma panela e antes de ir ao fogo, dissolva o leite condensado, as gemas e só depois de dissolvidos, coloque em fogo baixo e coloque os restantes dos ingredientes.

Não pare de mexer até formar um creme (fica parecendo uma papinha).

MOUSSE:

Mousse: Bata as claras em neve. Reserve.

Derreta a barra de chocolate meio amargo em banho-maria e assim que estiver bem derretida coloque o creme de leite e misture até ficar um creme cremoso e brilhante.

Misture aos poucos e com cuidado as claras em neve ao creme cremoso brilhante. Formará uma creme aerado.

MONTAGEM DO PAVÊ:

Montagem do pavê: Em um refratário grande, forre o fundo com bolachas maisena.

Coloque o creme de chocolate.

Faça outra camada de bolachas maisenas.

Coloque o creme de coco e polvilhe o coco ralado.

Faça mais uma camada de bolachas maisena.

Coloque o creme aerado (mousse).

Polvilhe com as raspas de chocolate e com coco ralado.

Coloque na geladeira de um dia para o outro.

Pronto, é só saborear!

Dica: sempre faço pela manhã e a noite já está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45592-pave-mousse-prestigio.html>