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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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