

# GANACHE REAL

## INGREDIENTES

- 2 potes de nata
- 2 barras de chocolate (1 de amendoim e outra de chocolate meio amargo)
- 1 embalagem de chantilly em pó ou uma receita de sua preferência
- 1 lata de leite condensado

## MODO DE PREPARO

Comece derretendo os chocolates em banho-maria.

Guarde uma parte dos chocolate e pique de forma bem irregular e reserve.

Enquanto isso bata os dois potes de nata na batedeira até ficar consistência de mousse misture um pouco do chocolate picado e reserve um pouco pra enfeite.

Despeje o chocolate derretido aos poucos, continue batendo até ficar aerado e reserve.

Em um prato refeatório, espalhe um pouco do leite condensado pelas bordas e fundo do prato.

Reserve um pouco do leite condensado e despeje o o mousse. Coloque o restante do leite condensado por cima do mousse e reserve.

Prepare o chantilly.

Cubra delicadamente o mousse com o chantilly, utilize de preferência uma manga de confeitar e após coloque o restante do chocolate picado por cima. Deixe gelar durante uma hora no freezer! Você poderá usar também amêndoas e nozes picadas.

Ficará uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47994-ganache-real.html>