

PAVÊ INTERNACIONAL

INGREDIENTES

CREME ALEMÃO:

Creme alemão: 1 tablete de manteiga sem sal

1 xícara e meia de açúcar de confeitiro

1 gema peneirada

1 lata de creme de leite sem soro

CREME BELGA:

Creme belga: 1 lata de leite condensado

2 gemas peneiradas

2 colheres de açúcar de confeitiro

1 copo de leite integral

1 colher de sopa de amido de milho

1 caixinha de creme de leite

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate: 3 claras

250 g de chocolate meio amargo

1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME ALEMÃO:

Creme alemão: Bata a manteiga e o açúcar até formar um creme fofo e branco.

Adicione as gemas e continue batendo.

Por último adicione o creme de leite e bata por cinco minutos.

Coloque na geladeira ate a hora de montar.

CREME BELGA:

Creme belga: Misture bem as gemas com açúcar.

Coloque o leite condensado e misture bem.

Adicione o leite e o amido de milho.

Leve ao fogo baixo mexendo sempre com o fouet.

Mexa por aproximadamente 10 minutos.

Coloque o creme de leite e continue mexendo ate esbranquiçar.

Reserve.

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate: Bata as claras em neve ate retirar o cheiro.

Leve o chocolate ao microondas por dois minutos.

Adicione o creme de leite e misture bem.

Junte o chocolate as claras e misture ate obter um mousse.

MONTAGEM:

Montagem: Faça a primeira camada com os biscoitos umedecidos no leite.

Coloque metade do creme alemão e espalhe bem.

Faça outra camada de biscoitos.

Mais uma camada de creme alemão.

Outra camada de biscoitos umedecidos no leite.

Agora uma unica camada de creme belga.

Faça a ultima camada de biscoitos.

Cubra com a mousse de chocolate.

Leve ao freezer por quatro horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48744-pave-internacional.html>