

PAVÊ INTERNACIONAL

INGREDIENTES

CREME ALEMÃO:

Creme alemão:
1 tablete de manteiga sem sal
1 xícara e meia de açúcar de confeiteiro
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 confeiteiro
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 mechendo 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>