PAVÊ DE MARACUJÁ COM SUSPIRO

INGREDIENTES

PARA A MOUSSE:

Para a mousse:1 lata de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

1 xicara e 1/2 de suco de maracujá

PARA O SUSPIRO:

Para o suspiro:4 claras de ovos

4 colheres de açúcar

PARA A CALDA:

Para a calda:2 polpas de maracujá

1/2 xícara de água

4 colheres de açúcar

1 pacote de biscoito champagne

MODO DE PREPARO

MOUSSE:

Mousse:Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá.

SUSPIRO:

Suspiro:Em uma batedeira, bata as claras em neve e acrescente o açucar, continue batendo até ficarem bem durinhas. Reserve.

CALDA:

Calda:Leve ao fogo e deixe ferver por alguns minutos todos os ingredientes da calda.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário coloque a metade da mousse e uma camada de biscoito champangne.

Repita o processo com a outra metade da mousse e mais uma camada de biscoito champangne.

Por cima do pavê coloque o suspiro em colheradas (fica mais bonito) e leve ao forno bem quente.

Quando o suspiro estiver dourado retire do forno.

Por último derrame a calda sobre o pavê e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48829-pave-de-maracuja-com-suspiro.html