PAVÊ CHOCORANGO

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:1 lata de leite condençado

1 lata e 1/2 de leite de vaca (pode usar a lata de leite condençado como medida)

1 colher (sopa) de maizena, bem cheia

7 colheres (sopa) de nescau

2 gemas

CREME BRANCO:

Creme branco:1 lata de leite condençado

1 lata e 1/2 de leite de vaca (pode usar a lata de leite condençado como medida)

1 colher (sopa) de maizena, bem cheia

2 gemas

GELEIA DE BRILHO DE MORANGO:

Geleia de brilho de morango:2 caixas de morangos

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de suco de limão

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate:1 barra de chocolate (ao leite ou amargo)

4 colheres (sopa) de creme de leite)

PARA MOLHAR OS BISCOITOS DO PAVÊ:

Para molhar os biscoitos do pavê:1 copo de leite de vaca

3 colheres (sopa) de nescau

para a montagem do pavê :

1 pacote de biscoito de maizena

DECORAÇÃO:

Decoração:morangos (o quanto achar necessário)

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de Chocolate:Colocar em uma panela: o leite condensado,as gemas e o nescau. Dissolva a maisena no leite de vaca e adicione ao restantes dos ingredientes que estão na panela. Colocar a panela em fogo médio e mexer até engrossar e virar um creme espesso e brilhoso.

CREME BRANCO:

Creme Branco:Colocar em uma panela: o leite condensado e as gemas. Dissolva a maisena no leite de vaca e adicione ao restantes dos ingredientes que estão na panela. Colocar a panela em fogo médio e mexer até engrossar e virar um creme espesso e brilhoso.

GELEIA DE BRILHO DE MORANGO:

Geleia de Brilho de Morango:Coloque em uma panela os morangos, o açúcar e o suco de limão. Coloque a panela em fogo baixo e mexa de vez em quando para não agarrar. O ponto da geléia é quando a calda começa a descer da colher grossa e a calda fica brilhante.

PARA MOLHAR OS BISCOITOS:

Para molhar os biscoitos:Misture o Leite e o nescau em uma vasilha.

GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate:Derreta a barra de chocolate em banho maria ou no microondas por 1 minuto e meio. Retire do banho maria ou do micro-ondas, depois acrescente o creme de leite.

MONTAGEM DO PAVÊ:

Montagem do Pavê:Coloque em um pirex um pouco do creme de chocolate.

Agora coloque por cima do creme de chocolate uma camada de biscoitos molhados no nescau.

Coloque o creme branco por cima da camada de biscoitos.

Por cima do creme branco coloque a geléia de brilho de morango.

Agora coloque por cima da geléia de brilho de morango, uma camada de biscoitos molhados no nescau.

Coloque uma camada de creme de chocolate.

Agora coloque por cima do creme de chocolate uma camada de biscoitos molhados no nescau.

Coloque o creme branco por cima da camada de biscoitos.

Por cima do creme branco coloque a geléia de brilho de morango.

Agora coloque por cima da geléia de brilho de morango, uma camada de biscoitos molhados no nescau.

Por último coloque o ganache de chocolate para finalizar.

Use sua imaginação para desenhar com os morangos o seu pavê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50105-pave-chocorango.html