PAVÊ AMARELO DE PÊSSEGO E MARACUJÁ

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse:1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 lata de suco de maracujá concentrado faltando um dedo para completar

SUSPIRO FRIO:

Suspiro frio:4 claras

4 colheres de sopa de açúcar

1 caixinha de creme de leite

PARA MONTAGEM:

Para montagem:2 latas de pêssego em caldas picada em cubinhos

2 pacotes de biscoito champagne

1 xícara de café de vinho branco seco gelado (opcional) ou água gelada

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes da mousse no liquidificador.

Bata o suspiro frio na batedeira.

Escorra o pêssego corte em cubinhos.

Misture a calda com a agua ou vinho (essa mistura é para quebrar o doce da calda).

Em um refratário, grande monte em camadas: biscoito levemente umedecido, mouse, pêssego picado, creme de suspiro, sempre terminar com o pêssego.

Cubra com papel alumínio ou filme e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51810-pave-amarelo-de-pessego-e-maracuja.html