

PAVÊ DE BOMBOM SONHO DE VALSA – DUAS CORES

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme Branco: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca

2 gemas

2 colheres de sopa rasas de maizena

200 g de chocolate branco ralado ou picado

CREME ESCURO:

Creme Escuro: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca

2 gemas

2 colheres de sopa rasas de maizena

200g de chocolate meio amargo ralado ou picado

12 bombons tipo "sonho de valsa" ou outro de bola (6 brancos e 6 escuros fatiados e separados por cor)

COBERTURA:

Cobertura: 1 xícara de leite de vaca

1 colher de sopa rasa de maizena

4 colheres de sopa rasas de açúcar

30 gotas de baunilha

1 lata de creme de leite com soro

4 claras em neve

50g de castanha de caju sem sal moída

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme Branco: Em uma panela, despeje o leite condensado, o leite, as duas gemas e a maizena, mexa bem antes de colocar no fogo para dissolver as gemas.

Leve ao fogo mexendo sempre para não empelotar, deixe engrossar até que fique com a consistência de um creme mole. Desligue o fogo e coloque o chocolate branco e mexa até ele dissolver.

Despeje o creme em um pirex e espalhe os bombons escuros.

CREME ESCURO:

Creme Escuro:Na mesma panela, despeje o leite condensado, o leite, as duas gemas e a maizena, mexa bem antes de colocar no fogo para dissolver as gemas.

Leve ao fogo mexendo sempre para não empelotar, deixe engrossar até que fique com a consistência de um creme mole. Desligue o fogo e coloque o chocolate escuro e mexa até ele dissolver.

Despeje o creme sobre o creme branco e espalhe os bombons brancos.

COBERTURA:

Cobertura:Em outra panela, coloque 1 xícara de leite, 1 colher de maisena, 2 colheres de açúcar e a baunilha.

Leve ao fogo mexendo para não empelotar até que engrosse e fique cremosa.

Retire do fogo

Na batedeira, bata as 4 claras em neve com 2 colheres de açúcar.

Coloque o creme da cobertura na vasilha maior da batedeira, misture o creme de leite e vá colocando as claras em neve aos bocados, batendo na velocidade alta (o creme pode ainda estar quente).

Despeje sobre o creme escuro e espalhe a castanha de caju moída.

Leve para a geladeira e deixe até que esteja bem gelado e consistente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51999-pave-de-bombom-sonho-de-valsas-duas-cores.html>