

PANETONE FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

- 1 panettone floresta negra (500g)
- 180 g de chocolate ao leite picado
- 180 g de chocolate meio amargo picado
- 1 lata de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de cerejas em calda picadas
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco gelado
- 2 colheres (sopá) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- Cerejas em calda inteiras a gosto para decorar

MODO DE PREPARO

Corte uma tampa do panettone e, com uma faca, recorte o miolo deixando uma borda de 2 cm.

Retire o miolo do centro com cuidado, usando uma colher.

Derreta os chocolates em banho-maria ou no micro-ondas.

Misture 2/3 do chocolate com 1/2 lata do creme de leite e adicione a cereja picada. Recheie o panettone com esse creme e tampe. Misture o restante do chocolate com o creme de leite restante e espalhe sobre a tampa com uma espátula.

Bata o creme de leite fresco na batedeira ou com batedor manual até começar a encorporar.

Acrescente o açúcar, aos poucos, sem parar de bater, até formar picos.

Adicione a essência de baunilha. Decore o panettone com chantilly, cerejas inteiras e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54622-panettone-floresta-negra.html>