PAVE DE BOMBOM SERENATA DE AMOR

INGREDIENTES

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:2 latas de creme de leite

8 tabletes de chocolates (meio amargo e ao leite)

3 claras de ovos

4 colheres de açúcar

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

PARA COLOCAR ENTRE O CREME DE CHOCOLATE E O CREME BRANCO:

Para colocar entre o creme de chocolate e o creme branco:1 pacote de bombom serenata de amor

CREME BRANCO:

Creme branco:1 latas de creme de leite

1 latas de leite condensado

1 lata de leite (use a lata de creme de leite para medir

1 colher (sopa) de maizena

1 colher de (sopa) de manteiga

2 gemas do ovos

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de Chocolate:Coloque em uma panela o creme de leite com chocolate picado leve ao fogo em banho-maria, mexendo até obter um creme liso.

Retire do fogo e reserve. Acrescente a gelatina ao creme de chocolate, misturando bem, reserve.

Bata na batedeira as claras em ponto de neve, adicione o açúcar e deixe bater até formar um merengue. Misture delicadamente as claras ao creme de chocolate.

CREME BRANCO:

Creme Branco:Coloque em uma panela o leite condensado, o creme de leite, o leite medido pela lata, as gemas a maizena e a colher de manteiga leve ao fogo baixo e mexa até engrossar, não precisa deixar esfriar para colocar no refratário.

MONTAGEM:

Montagem:Corte 15 bombons ao meio e coloque em volta do refratário 35x24,1x6,5 cm e adicione o creme de chocolate.

Coloque os outros bombons despedaçados e coloque o creme branco por cima.

Após colocar o creme branco decore ao seu gosto.

Minha decoração foi a sobra do creme de chocolate e a raspa de 2 barras de chocolate, 1 barra de chocolate branco e a outra de chocolate ao leite, espalhe em cima do creme branco e no meio coloque 4 pedaços.

Depois leve à geladeira por 3 horas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55228-pave-de-bombom-serenata-de-amor.html