PAVÊ COM CHOCOLATE E MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

2 bolos prontos sabor chocolate em fatias

2 xícaras de leite

Mousse:2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite sem soro

2 xícaras de suco concentrado de maracujá

Calda:polpa de 2 maracujás

1/2 xícara de açúcar

Cobertura:2 xícaras de chantilly comprado pronto

MODO DE PREPARO

Forre o fundo de um refratário de 34cm X 20cm com metade do bolo fatiado e regue com metade do leite

Para o mousse, no liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá até ficar bem cremoso

Despeje metade desse mousse sobre o bolo

Leve à geladeira por 30 minutos para firmar um pouco

Cubra com o restante do bolo, regue novamente com o leite restante, espalhe o restante da musse e leve à geladeira por 2 horas

Para a calda, misture os ingredientes em uma panela, leve ao fogo baixo, retire e deixe esfriar

Cubra o pavê com o chantilly e decore com a calda antes de sevir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5676-pave-com-chocolate-e-mousse-de-maracuja.html