

PAVÊ DE CAPPUCCINO

INGREDIENTES

300 g de biscoito maisena sabor baunilha com cappuccino

leite suficiente para umedecer os biscoitos

Creme de chantili: 200 g de leite condensado gelado

200 g de creme de leite vegetal para chantili, bem gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (chá) de conhaque

3 colheres (sopa) de leite em pó instantâneo

Creme de baunilha: 500 ml de leite integral

4 gemas de ovos grandes, peneiradas

180 g de açúcar

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de amido de milho

12 g de gelatina incolor dissolvida em 50 ml de água fria

150 g de chantili

1 colher (sopa) de conhaque

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

Creme cappuccino: 1/2 receita do creme de baunilha pronto

1 colher (café) de canela em pó

1 colher (chá) de café solúvel dissolvido em 1 colher (chá) de água

150 g de chocolate ao leite derretido

Creme de chocolate: 200 g de chocolate meio amargo ou ao leite, derretido

1 lata de creme de leite com o soro

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, as gemas, o açúcar, a farinha, o amido e a gelatina hidratada; bata com um mixer e leve a panela ao fogo

Misture constantemente até obter um creme espesso e bem cozido

Retire do fogo e leve para gelar em forma rasa e coberta com filme plástico

Bata em batedeira o creme depois de bem gelado

Finalize juntando delicadamente o chantili batido, a baunilha e o conhaque

Divida o creme em duas porções e reserve

Misture delicadamente todos os ingredientes e utilize na montagem

Misture o creme de leite com o chocolate e utilize na montagem

Inicie a montagem em uma forma ou taças, colocando camadas de biscoitos umedecidos no leite

Acrescente uma farta camada de creme de baunilha e outra camada de biscoitos

Adicione uma farta camada de creme cappuccino e outra camada de biscoitos

Acrescente uma farta camada de creme de chocolate

Leve para gelar por 4 horas, desenforme e aplique a cobertura de chantili

Decore a gosto

Tempo de preparo duas horas mais quatro a seis horas de geladeira

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9612-pave-de-cappuccino.html>