

Pavê de chocolate e pêssego

 culinariaterapia.com/pave-de-chocolate-e-pessego

Dyne e Zinha



Saboroso Pavê de chocolate e pêssego, sobremesa cremosa com pedacinhos de pêssego, biscoito e calda de **chocolate e ganache** maravilhosa.

Ingredientes

Q Creme:

- 5 colheres de sopa de maisena (100 g);
- 1 litro de leite;
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);
- 1 lata de leite condensado (395 g);
- 1 colher de sopa de essência de baunilha (opcional);
- 3 colheres de sopa de açúcar (60 g);
- 1 lata de pêssego escorrido **cortado em pedacinhos**;

Calda:

- 50 g de chocolate em pó (usamos o 50% cacau (ou 100 g de achocolatado);
- 3 colheres de açúcar (não use se for fazer com achocolatado);
- Meia xícaras de chá de leite (100 ml);

- 1 colher de sobremesa de margarina (10 g);

Ganache:

- 200 g de chocolate em picado pode ser meio amargo ou ao leite;
- 1 caixinha de creme de leite (200 g);

Para montagem:

150 g de biscoitos tipo maisena ou maria (pode ser inteiro, picado ou esfarelado);

Como fazer Pavê de chocolate e pêssego

Creme:

1. Primeiramente em uma panela comece dissolvendo a maisena no leite.
2. Em seguida adicione o leite condensado, o creme de leite, a baunilha e o açúcar.
3. Assim feito leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar.
4. Assim feito adicione o pêssego bem picadinho, misture bem e reserve.

Calda:

1. Então em uma panela misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio mexendo sempre até ferver.

1º montagem:

1. Primeiramente em um refratário médio espalhe metade do creme, distribua os biscoitos maisena sobre o creme.
2. Logo depois cubra os biscoitos com a calda e distribua o restante do creme sobre a calda. Leve ao freezer ou congelador enquanto prepara a ganache.

Ganache:

1. Primeiramente em uma refratário misture o chocolate picado com o creme de leite e derreta em banho-maria (coloque água para ferver em uma panela, quando a água começar a ferver desligue e acomode o refratário, mexa até dissolver todo o chocolate, a água não pode tocar no fundo do refratário)
2. Mas se preferir use o microondas para esse processo (coloque 1 minuto no microondas, retire e mexa bem, se for necessário coloque mais 30 segundos, retire e mexa até derreter completamente).

Finalização:

1. Primeiramente espalhe a ganache sobre o pavê e retorne ao congelador até ficar bem gelado.
2. Logo depois decore à gosto (sugerimos fatias de pêssego e hortelã) sirva bem gelado.
3. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Veja o vídeo



Watch Video At: <https://youtu.be/eV-biE8cTco>

VEJA MAIS EBOOKS GRÁTIS