



# RECEITAS DA FIA

## Pavê de Chocolate com Mousse de Maracujá

[www.receitasdafia.com/receitas/pave-de-chocolate-com-mousse-de-maracuja](http://www.receitasdafia.com/receitas/pave-de-chocolate-com-mousse-de-maracuja)

Prepare-se para se deliciar com este pavê que combina o encanto do chocolate com a leveza do mousse de maracujá. Cada camada é um convite irresistível para uma experiência de sabor que vai deixar você querendo mais.

 25 min

 8 porções

### Ingredientes

- 400 ml de suco de [maracujá](#)
- 180 g [chocolate](#) meio amargo
- 2 caixas de [creme de leite](#)
- 1 lata de [leite condensado](#)
- 1 pacote de [bolacha de maizena](#)

### Modo de Preparo

1. No liquidificador, adicione a polpa de maracujá previamente batida e peneirada, descartando ou reservando as sementes.
2. Em seguida, acrescente 1 caixa de creme de leite, o leite condensado e o suco de maracujá peneirado ao liquidificador, batendo até obter uma mistura homogênea e, se desejar, adicione as sementes de maracujá e misture com uma colher.
3. Em um refratário, despeje uma camada fina da mousse de maracujá, cobrindo todo o fundo do recipiente, e em seguida faça uma camada de biscoitos de maizena.
4. Repita esse processo, intercalando camadas de mousse e biscoito, até finalizar com os biscoitos na última camada.
5. Leve o refratário à geladeira e deixe o pavê descansar por no mínimo 2 horas, para que fique bem gelado e firme.
6. Enquanto isso, derreta as barras de chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas.
7. Em seguida, misture o chocolate derretido com a outra caixa de creme de leite, formando uma ganache cremosa.
8. Retire o pavê da geladeira e despeje a ganache de chocolate por cima, espalhando bem para cobrir toda a superfície do pavê.
9. Leve novamente ao refrigerador e aguarde até que a cobertura fique firme.
10. Após esse tempo, seu Pavê Maracujá com Chocolates está pronto para ser servido e saboreado!

