



RECEITAS DA FIA

Pavê de mousse de limão com chocolate

www.receitasdafia.com/receitas/pave-de-mousse-de-limao-com-chocolate

Essa receita é o casamento perfeito e não tem como falhar.
Confira a receita.

Pavê de mousse de limão com chocolate

 2h 30min

 8 porções

Ingredientes

MOUSSE

- 2 limões grandes (suco)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

GANACHE

- 200 g de chocolate meio amargo ou ao leite (picado)
- 1 caixa de creme de leite
- Raspas de chocolate e de raspas de limão para decorar

PAVÊ

- 1 ½ pacote de biscoito champagne
- 1 xícara de leite
- Essência de baunilha (opcional)

Modo de Preparo

MOUSSE

1. bata no liquidificador por alguns minutos o leite condensado, creme de leite e o suco de limão até ficar cremoso e volumoso.

GANACHE DE CHOCOLATE

1. Derreta o chocolate picado no microondas ou em banho-maria, em seguida, misture o chocolate derretido com o creme de leite até ficar liso e homogêneo.

PAVÊ

1. Molhe ligeiramente os biscoitos champagne no leite com algumas gotas de essência de baunilha.
2. Em um refratário, coloque uma camada de biscoitos.
3. Cubra os biscoitos com metade do mousse de limão.
4. Adicione metade da ganache de chocolate por cima do mousse de limão e espalhe bem com uma espátula ou a parte de trás de uma colher.
5. Repita as camadas, com biscoitos, mousse e ganache.
6. Decore com as raspas de chocolate e com as raspas de limão.
7. Deixar na geladeira por 02 horas.