

Pavê de Bolacha Champagne



<http://receitaspravoce.blogspot.com/2011/05/receita-de-pave-de-bolacha-champagne.html>

Ingredientes

- * 4 pacotes de biscoito champagne
- * 8 ovos
- * 1 lata de creme de leite gelado (2 horas na geladeira)
- * 1 lata de leite condensado
- * 8 colheres de sopa de açúcar refinado
- * 3 colheres de sopa chocolate em pó
- * 1 copo de leite morno
- * Raspas de 1 limão

Como preparar

Creme amarelo:

Leve ao fogo brando em uma panela o copo de leite, a lata de leite condensado, as gemas dos 8 ovos, mexendo levemente até engrossar (ponto de creme)

Reserve para esfriar

Creme branco:

Bata as claras dos 8 ovos em neve, adicionando uma a uma as colheres de açúcar refinado, até obter o ponto de suspiro

Coloque as raspas de limão misturadas ao suspiro

Coloque o creme de leite sem o soro e reserve

Montagem:

Molhe os biscoitos champagne em leite com chocolate em pó, até ficarem bem molhados (só não exagere para eles não desmancharem)

Unte com manteiga uma forma retangular

Coloque um pouco do creme amarelo e uma camada de biscoitos molhados

Continue intercalando camadas de creme amarelo e de biscoitos até terminar tudo

Por fim, coloque como cobertura por toda a forma o creme branco

Leve à geladeira por no mínimo 2 horas

Sirva gelado

Informações Adicionais:

Acrescente chantilly como cobertura ou pode colorir o creme branco acrescentando corante alimentício de cor rosa, por exemplo.