

# Pavê de chocolate e fruit de la passion



## INGREDIENTES

50g de Harald Melken Chocolate ao Leite para a base  
50ml de conhaque  
24 bolachas champagne  
20 g de castanha de caju picada para finalização  
2 aros 8x8cm

### **Ingredientes do creme de maracujá**

½ lata de leite condensado  
a mesma medida de leite  
1 colher (sopa) de farinha de trigo  
½ lata de creme de leite (sem soro)  
4 colheres (sopa) de Harald Gel Fácil Sabor Maracujá

### **Ingredientes do creme de chocolate**

150g Harald Melken Chocolate ao Leite  
100g de creme de leite  
1 colher (chá) de conhaque

## **MODO DE PREPARO**

### **Modo de preparo do creme de maracujá:**

Leve ao fogo o leite, o leite condensado e a farinha de trigo. Mexa até levantar fervura e engrossar. Retire do fogo e acrescente o creme de leite e o Harald Gel Fácil Sabor Maracujá. Reserve.

### **Modo de preparo do creme de chocolate:**

Derreta e tempere Harald Melken Chocolate ao Leite conforme as instruções da embalagem. Acrescente o creme de leite. Misture bem até obter uma massa lisa e homogênea. Reserve.

### **Montagem:**

Derreta e tempere o Harald Melken Chocolate ao Leite conforme as instruções da embalagem. Recheie 4 cavidades de uma forma de mini coração. O restante do chocolate espalhe com o auxílio de uma espátula, sobre um tapete de silicone, formando uma placa de 2mm de altura. Coloque sobre esta base os cortadores. Corte as bolachas ao meio e arrume-as na lateral interna dos aros, encostando-as no chocolate. Leve à geladeira para cristalizar. Misture o conhaque com 3 colheres (sopa) de água. Passe as bolachas ligeiramente e coloque no fundo, depois uma camada de creme de maracujá, e uma camada de creme de chocolate. Repita as camadas até completar a altura do aro, Aplique o Harald Gel Fácil Sabor Maracujá para finalizar. Leve à geladeira por 3 horas. Retire o aro, passe chocolate nas laterais inferiores do doce e finalize com castanha de caju picada. Decore com o mini coração de chocolate.

Tempo de preparo: até 60 minutos

Quantidade: 2 unidades

grau de dificuldade: moderado