

Ingredientes

Para montagem

180 gramas de biscoito champanhe com açúcar fino

1 receita de creme de morangos

1 receita de creme de ovos

1 receita de creme de chocolate

Morangos para decorar

Chantili para decorar 1

Creme de morangos

200 gramas de chantili batido

3 colheres das de sopa de licor de morangos ou frutas silvestres

250 gramas de morangos cortados em tirinhas

Creme de ovos

250 ml de leite

3 ovos (claras e gemas)

1 lata de leite condensado (lata de 395 gramas)

1 lata de creme de leite (lata de 300 gramas)

24 gramas de gelatina incolor dissolvida conforme instruções do fabricante

1 colher das de chá de essência de baunilha

3 colheres das de sopa de açúcar (opcional)

Creme de chocolate

400 gramas de chocolate meio amargo ou ao leite derretido conforme instruções do fabricante

300 gramas de creme de leite UHT

Modo de preparo

Creme de morangos: Misture bem os morangos com o chantili e o licor. Reserve.

Creme de ovos: Coloque os ingredientes no liquidificador e bata por 5 minutos. Leve ao fogo misturando constantemente até obter um creme homogêneo. Retire do fogo e deixe esfriar em uma assadeira rasa. Quando estiver completamente frio e firme, coloque na tigela da batedeira e bata por aproximadamente cinco minutos ou até obter um creme leve.

Creme de chocolate: Aqueça o creme de leite, desligue o fogo e acrescente o chocolate. Deixe descansar por cinco minutos e bata esta mistura em um processador de alimentos. Reserve.

Montagem: Utilizando uma forma para bolo inglês, coloque uma camada de biscoitos, arrume alguns morangos nas laterais para decorar, o chantili com morangos, todo creme nevado, o creme de chocolate, finalize com uma camada de biscoitos e leve para gelar. Desenforme e sirva bem gelado decorando com chantili e morangos.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br