

# Pavê de Chocolate em Taça

Rendimento: 5 taças



## Ingredientes

- 1 ½ xícara (chá) de vinho branco seco
- 6 gemas
- ½ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco, batido em chantilly, com ¼ de xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 100 g de biscoito champanhe
- ¾ xícara (chá) de licor de chocolate

Sugestão: Raspas de Chocolate para decorar

## Modo de Preparo

Numa tigela, bater o vinho com as gemas e o **Açúcar Refinado Alto Alegre**. Levar ao banho-maria mexendo com uma colher de pau até formar um creme espesso. Deixar esfriar e acrescentar o chantilly delicadamente. Reservar. Dividir os biscoitos em 3 partes e umedecer no licor. Montar o pavê em taças individuais, alterando camadas de creme e biscoito. Levar à geladeira por cerca de 4 horas. Servir decorado com raspas de chocolate. Se preferir, substituir o licor de chocolate usado para embeber os biscoitos por ½ xícara de leite misturando com 2 colheres de chocolate em pó.

Tempo de preparo: 2 horas.