



Pavê de Queijo Brie com chocolate branco e calda de damasco seco

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 01:30

🍷 6 Porções

Ingredientes

Para o creme de queijo brie:

- 1 xícara de chocolate branco picado
- 1 xícara de Queijo Brie Tirolez picado

Para o pavê:

- 1 xícara de Creme de Leite Fresco Tirolez
- 1 pacote de biscoito champagne
- 1 xícara de geleia de damasco
- 1/4 xícara de água
- 1/3 xícara de pistache sem casca picado

Modo de Preparo

Em uma tigela, coloque o chocolate branco e o Queijo Brie Tirolez. Ferva o Creme de Leite Fresco Tirolez e despeje sobre o chocolate com o queijo.

Misture até que o chocolate derreta por completo e o queijo dê uma leve derretida, mas ainda fique com pedaços.

Leve para gelar por 30 minutos. Separe uma travessa ou potinhos individuais.

Depois de frio, coloque metade do creme no fundo da travessa ou dos potes. Numa

tigela, misture a geleia de damasco com a água e umedeça os biscoitos champagne.

Coloque sobre o creme e depois despeje o restante de geleia que sobrou.

Cubra com a outra metade do creme e finalize com o pistache picado. Leve para gelar por mais 30 minutos antes de servir.