

# PAVÊ DE CAFÉ E WHISKY

www.saborintenso.com

## INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

300g de palitos de champanhe  
700 ml de café quente adoçado  
80 ml de whisky  
600 ml de natas para bater  
1 lata de leite condensado com 397g  
200g de creme de queijo fresco para barrar  
1 colher de sobremesa de café solúvel  
Cacau em pó para polvilhar  
Grãos de café para decorar



Tempo de preparação: 30 minutos + 6 horas  
Custo: 8.50 € | Custo por pessoa: 0.70 €

Receita: Neuza Costa  
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar  
Produzido para [www.SaborIntenso.com](http://www.SaborIntenso.com)

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/pave-cafe-whisky-26507/>

## PREPARAÇÃO

1. Bata as natas muito bem até ficarem em chantilly.  
Junte o queijo e bata.  
Quando estiver tudo bem misturado, adicione o leite condensado, o café solúvel e 1/3 de whisky.  
Depois de tudo bem misturado, o creme está pronto.
2. Misture o restante whisky com o café.  
Passe os palitos de champanhe pelo café e coloque metade no fundo de um tabuleiro.  
Cubra os palitos embebidos com metade do creme e alise.  
Por cima do creme, coloque os restantes palitos embebidos em café.  
Por fim, espalhe o restante creme por cima.  
Alise e leve ao frigorífico aproximadamente 6 horas até que fique fresquinha.
3. Na hora de servir, polvilhe com um pouco de cacau em pó e decore com grãos de café.  
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso  
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com