

# Cassata

10 porções



Requer prática

up to 40 Min.



## Ingredientes:

### Você vai precisar de:

- 1 caixa de Pudim Baunilha Dr. Oetker
- 1 lata de Leite Condensado
- 1 lata de Creme de Leite
- 1 caixa de Chanti-neve Dr. Oetker
- 1 xícara chá de Água
- 1 xícara chá de Açúcar
- 1 xícara chá de Chocolate em Pó Dr. Oetker

## 1 Modo de preparo:

1- Dissolva o Pudim Baunilha Dr. Oetker em 500ml de leite, junte o leite condensado e cozinhe em fogo brando, mexendo sempre até levantar fervura. Manter por mais 1 minuto e desligar. Deixe esfriar, mexendo de vez em quando para não formar película. 2- Prepare o Chanti-neve Dr. Oetker de acordo com as instruções da embalagem. 3- Junte delicadamente o creme de leite e o pudim, misture bem e reserve. 4- Na fôrma de cone no centro, coloque o açúcar e  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de água. Leve a fôrma ao fogo baixo, sem mexer até formar o caramelo. Reserve. 5- Numa panela pequena junte o achocolatado em pó e a água restante, leve ao fogo médio e deixe ferver por 5 minutos. Espalhe na fôrma sobre o caramelo e despeje o pudim e leve ao freezer. Na hora de desenformar, passe a fôrma rapidamente pelo fogo, até a cassata desgrudar.