

Sorvete de Chantilly

5 porções



Fácil de preparar



up to 260 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

- 2 caixas de Chantilly UHT Dr. Oetker
- 2 colheres sopa de Brigadeiro de Colher
- 100 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker
- Confeito Choc Bolinha Dr. Oetker
- 200 g Leite Condensado
- 4 unidades bolachas de chocolate recheadas picadas grosseiramente
- 5 colheres sopa de Creme de Leite

Resfrie o **Chantilly UHT Dr. Oetker** em geladeira por 12 horas ou em congelador por 40 minutos (não congelar). Em seguida, bata na batedeira em velocidade média, até adquirir a consistência de chantilly. Divida em duas partes iguais e reserve uma delas em geladeira. Em uma das partes, adicione o leite condensado e bata na batedeira por cerca de 2 minutos. Junte as bolachas picadas e leve ao freezer por 4 horas, ou até que esteja firme.

Em uma panela, coloque creme de leite e leve ao fogo médio por aproximadamente 1 minuto (não deixe ferver). Acrescente a **Cobertura sabor Chocolate Meio Amargo Dr. Oetker** já picada, misture bem. No fundo de uma taça grande para sorvete, espalhe um pouco do creme. Em seguida, coloque o sorvete e um pouco do chantilly reservado e, cubra com mais creme meio amargo. Finalize decorando com **Choc Bolinha Dr. Oetker**.