Charlote de Panetone

Ingredientes

Mousse

- 170g de creme de leite fresco
- 300ml de sidra
- 67g de gemas
- 100g de Açúcar Caravelas
- 25g de amido de milho
- 150g de manteiga

Recheio

- 500g de chocolate meio amargo
- 5 caixas de creme de leite

Montagem

- Restante da sidra
- 2 panetones ou chocotones
- Frutas Vermelhas a gosto
- Biscoito tipo champagne

Modo de Preparo

Mousse

1. Em uma panela despeje metade da sidra com a metade da manteiga e o amido de milho e leve ao fogo.
2. À parte, misture as gemas junto o com açúcar e bata lentamente.
3. Depois que a mistura de sidra levantar fervura, coloque o líquido sobre as gemas aos poucos, sempre mexendo.
4. Volte a mistura de gema e sidra fervida para panela e adicione o restante da manteiga e da sidra.
5. Mexa até formar um creme bem espesso.
6. Em seguida despeje o creme numa tigela e cubra com filme plástico.
7. Espere esfriar e reserve.
8. Bata o creme de leite em chantili, e misture delicadamente no creme.

Recheio

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas.
2. Adicione o creme de leite e mexa bem até incorporar todos os ingredientes.
3. Em seguida leve a trufa à geladeira por cerca de 4h ou deixe de um dia para o outro.

Montagem

1. Corte os panetone ou chocotone em várias fatias no sentido horizontal.
2. Em seguida forre o fundo de uma forma redonda com chocotone e as laterais com biscoito champagne.
3. Monte a charlote de panetone colocando alternadamente uma camada de panetone, a mousse de sidra e o recheio trufado.
4. Finalize a charlote com as frutas vermelhas.
5. Desenforme e decore amarrando a fita em volta.