

BOLO DE FRUTOS SILVESTRES

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA

200g de frutos silvestres congelados
3 colheres de sopa de açúcar
1 pau de canela
4 ovos
150g de açúcar fino
175g de manteiga amolecida
250g de farinha

1 colher de chá bem cheia de fermento em pó
1 colher de chá bem cheia de essência de baunilha
100g de crème fraîche
PARA A COBERTURA:
100g de açúcar fino
100g de crème fraîche
200g de queijo fresco para barrar
125g de framboesas
120g de mirtilos

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho, leve ao lume os frutos silvestres congelados, as 3 colheres de sopa de açúcar e o pau de canela.
Mexe e deixe cozinhar em lume brando durante 10 minutos.
Quando o molho estiver bem grosso, apague o lume.
Deixe arrefecer.
2. Numa tigela, coloque a manteiga e o açúcar.
Bata até ficar um creme branco.
Entretanto, parta os ovos e separe as gemas das claras.
Junte a gemas uma a uma ao creme.
Quando tudo estiver bem misturado, junte a baunilha, o crème fraîche e bata mais um pouco.
3. Bata as claras em castelo.
4. Junte ao creme o fermento e alternadamente a farinha e as claras.
Envolva tudo muito bem.
Por fim, junte o doce de frutos silvestres sem o pau de canela.
Envolva um pouco sem misturar muito.
5. Coloque a massa numa forma redonda sem buraco, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.
Espalhe bem a massa e leve ao forno pré-aquecido nos 180° durante 20 minutos até que o bolo fique cozido.
Depois do bolo cozido, retire-o do forno, desenforme e deixe arrefecer totalmente.
6. Depois do bolo frio, faça a cobertura.
Coloque o crème fraîche numa tigela e bata um pouco.
Junte o queijo e o açúcar.
Bata até que fique um creme bem liso.
7. Cubra o bolo com o creme.
Decore com as framboesas e os mirtilos.
Leve ao frigorífico até ficar bem fresquinho.

Custo: 12.00 € ; Custo por fatia: 1.00 €

<http://www.saborintenso.com/f23/bolo-frutos-silvestres-15342/>

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