

NINHO DA PÁSCOA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 40M + 40M

PARA O BOLO

6 ovos
180g de farinha
1 colher de chá de fermento em pó
2 colheres de sopa de chocolate em pó
200g de açúcar

PARA O RECHEIO E COBERTURA

4 ovos
4 colheres de sopa de açúcar
75g de manteiga
150g de chocolate em tablete
Chocolate em tablete para raspar q.b.
Ovinhos de chocolate e amêndoas doces coloridas
para decorar q.b.
Fios de ovos q.b.

PREPARAÇÃO

1. Comece por fazer a mousse para cobrir e rechear o bolo.
Leve ao lume em banho maria, a manteiga e o chocolate.
Deixe derreter e mexa até ficar um creme.
Apague o lume.
2. Parta os ovos e separe as gemas das claras para duas tigelas.
Junte o açúcar às gemas e bata até ficar uma gemada branca.
Junte o chocolate derretido e bata até ficar tudo bem misturado.
3. Bata as claras em castelo e envolva com o chocolate.
Depois de tudo misturado, leve ao frigorífico para ficar bem fresco.
4. De seguida faça o bolo.
Parta os ovos para uma tigela.
Junte o açúcar e bata até ficar bem volume e fofo.
Junte a farinha, o fermento e o chocolate em pó.
Envolva muito bem.
Deite numa forma com buraco no meio, untada com manteiga e polvilhada com farinha.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 160° aproximadamente 40 minutos.
Depois de cozido, retire, desenforme e deixe arrefecer.
6. Depois do bolo frio, corte-o ao meio e recheie com uma parte da mousse.
Coloque a outra metade do bolo por cima.
Cubra o bolo com a mousse e a que sobrar, coloque no buraco do bolo.
Alise tudo muito bem.
7. Decore à volta do buraco com os fios de ovos de modo a que fique um ninho.
Com um descascador de batata, raspe o chocolate e polvilhe todo o bolo com ele.
Decore com ovinhos de chocolate e amêndoas.
Guarde no frigorífico até à hora de servir.

Custo: 8.50 € ; Custo por fatia: 0.70 €

<http://www.saborintenso.com/f23/ninho-da-pascoa-4888/>

www.saborintenso.com