

BOLO XADREZ

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 20 PESSOAS

PARA O BOLO CLARO:

5 ovos
180g de açúcar
150g de farinha de trigo sem fermento
4 colheres de sopa de leite
1 colher de sopa de manteiga derretida
1 colher de chá bem cheia de fermento em pó
7,5g de açúcar baunilhado

PARA O BOLO ESCURO:

5 ovos
180g de açúcar
150g de farinha de trigo sem fermento
4 colheres de sopa de leite
1 colher de sopa de manteiga derretida
1 colher de chá de fermento em pó
50g de chocolate em pó

Para o creme:

1 lata de leite condensado magro com 397g
250g de manteiga sem sal à temperatura ambiente

DIVERSOS:

1 tabuleiro com 28,5 x 21 cm previamente untado com manteiga e polvilhado com farinha
Papel vegetal anti-aderente

PARA A DECORAÇÃO:

2 colheres de sobremesa de açúcar em pó
1 colher de sobremesa de amido de milho
Pasta de açúcar portuguesa
Alisador
Cortadores a gosto para bolos
Velas para decorar



Tempo de preparação: 3 horas

Custo: 6.00 € (sem decoração)| Custo por pessoa: 0.30 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-aniversario-saborintenso-v-bolo-xadrez-40415/>

PREPARAÇÃO

1. Comece por fazer o bolo claro.

Parta os ovos para uma tigela.

Junte o açúcar e o açúcar baunilhado.

Bata até que fique um creme fofo e esbranquiçado.

2. Ao creme, junte a farinha e o fermento peneirados.

Envolva cuidadosamente com uma colher.

Por fim, envolva a manteiga e o leite.

3. Espalhe a massa na forma.

Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer entre 25 a 30 minutos.

Antes de retirar o bolo do forno verifique com um palito se está cozido.

Depois do bolo cozido, coloque uma folha de papel vegetal por cima da forma e vire-a.

Depois do bolo desenformado deixe arrefecer totalmente.

4. Entretanto, faça o bolo escuro.

Para uma tigela, parta os ovos e junte o açúcar.

Bata até que fique um creme fofo e esbranquiçado.

5. Junte ao creme a farinha, o fermento e o chocolate peneirados.

Envolva com uma colher cuidadosamente.

Por fim, envolva a manteiga e o leite.

6. Coloque a massa na forma previamente utilizada no bolo anterior, lavada e novamente untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer entre 25 a 30 minutos.

Antes de retirar o bolo do forno, verifique se está cozido com um palito.

Depois do bolo cozido, coloque uma folha de papel vegetal por cima da forma e vire-a.

Depois do bolo desenformado, deixe arrefecer totalmente.

7. Faça o creme.

Coloque a manteiga numa tigela e bata até que fique cremosa.

Aos poucos e enquanto bate, adicione em fio o leite condensado.

Bata até que o creme fique consistente.

8. Caso queira decorar o bolo, amasse a pasta portuguesa até que fique maleável como se fosse plasticina.

Misture o amido de milho com açúcar em pó e polvilhe a bancada com um pouco desta mistura.

Estenda a pasta com o rolo da massa como se fosse um massa.

Polvilhe de vez em quando com a mistura para que a pasta não agarre.

9. Passe com a mão molhada por cima de um prato quadrado ou retangular liso e coloque por cima a pasta portuguesa de forma a cobrir a totalidade do prato.

Com um alisador, alise bem a pasta por cima do prato e corte os excessos com uma faca.

10. Marque os bolos com uma régua e corte-os em 6 tiras iguais. Barre todos os lados das tiras dos bolos com o creme.

No prato, comece a montar o bolo.

Coloque 4 tiras de bolo pela seguinte ordem:

Bolo escuro, claro, escuro e claro.

As 4 tiras devem ficar centradas no prato.

Entre cada tira aconchegue bem para que fiquem unidas.

Repita o processo em mais duas camadas começando cada camada com uma cor diferente da camada anterior.

Depois do bolo montado e bem aconchegado, barre-o com o restante creme.

Antes de acabar a decoração, leve o bolo ao frigorífico durante 30 minutos para que este fique consistente.

11. Amasse a pasta portuguesa da mesa forma que fez anteriormente para a base.

Coloque a pasta portuguesa sobre o bolo de forma a cobri-lo na totalidade.

Corte o excedente da pasta com uma tesoura e uma faca, aconchegue bem e alise.

Decore o bolo com pasta colorida e cortada a gosto.

Para colar a pasta uma na outra deve ser pincelada cuidadosamente com água.

Depois do bolo decorado está pronto a servir.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

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

Saborintenso.com