

Bolo de Aniversário SaborIntenso VI

(Bolo de Chocolate Branco com Ananás e Framboesa)

INGREDIENTES PARA 18 PESSOAS

200g de chocolate branco para culinária
partido em pedaços
125g de manteiga sem sal
200 ml de natas para bater
200g de açúcar
5 ovos
1 colher de chá de essência de baunilha
Raspa de 1 limão
200g de farinha de trigo fina com fermento
1 pitada de sal fino
200g de ananás em calda cortado em pedacinhos
125g de framboesas
400 ml de natas frescas para bater
80g de açúcar em pó
350g de chocolate branco para culinária
200 ml de natas para bater
1 forma com 24 cm de diâmetro untada
com manteiga e polvilhada com farinha



Tempo de preparação: 2 horas e 30 minutos + 9 horas
Custo: 20.00 € | Custo por pessoa: 1.11 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video:

<http://www.saborintenso.com/f23/bolo-aniversario-saborintenso-vi-bolo-chocolate-branco-ananas-framboesa-42390/>

PREPARAÇÃO

1. Comece por fazer a ganache.

Num tachinho leve ao lume 200 ml de natas e deixe aquecer em lume brando.

Quando as natas estiverem quentes e antes que comecem a ferver, apague o lume e adicione os 350g de chocolate branco.

Com uma vara de arames, mexa muito bem até que o chocolate fique derretido e fique um creme.

Deixe arrefecer e guarde no frigorífico aproximadamente 4 horas até que fique um creme bem espesso.

2. Entretanto, faça o bolo.

Num tacho em banho maria, derreta a manteiga e os 200g de chocolate branco em lume brando.

Logo que a manteiga comece a derreter, apague o lume.

Mexa até que o chocolate branco derreta e fique um creme.

3. Parta os ovos e separe as gemas das claras.

Às gemas, adicione os 200g de açúcar e bata até que fique uma gemada.

Enquanto bate, adicione a essência de baunilha, a raspa de limão, o chocolate derretido, por fim e aos poucos, 200 ml de natas.

Bata até que o creme comece a fazer bolhinhas.

4. Às claras, junte uma pitada de sal fino.

Bata até que fiquem em castelo.

5. Ao creme, adicione aos poucos e alternadamente, a farinha peneirada e as claras batidas em castelo.

Envolva cuidadosamente com uma colher.

6. Verta a massa para a forma.

Leve ao forno pré-aquecido nos 165°C e deixe cozer entre 50 minutos a 1 hora.

Depois do bolo cozido, retire-o e desenforme sobre uma grelha.

Deixe o bolo arrefecer totalmente.

7. Entretanto, faça o recheio.

Bata os 400 ml de natas até que fiquem fofas e volumosas.

Aos poucos e enquanto bate, adicione o açúcar em pó e bata até que fique chantilly.

Tenha atenção para que o chantilly fique bem consistente.

8. Ao chantilly, junte as frutas bem escorridas e envolva.

9. Depois do bolo frio, corte-o ao meio com uma faca.

Retire a parte de cima do bolo e coloque-o num prato de servir.

Por cima, espalhe muito bem o recheio e tape-o com a outra metade.

Acalque bem e com uma faca alise o recheio à volta do bolo.

Guarde o bolo no frigorífico até que fique fresco.

10. Depois de tudo frio, cubra e espalhe a ganache à volta do bolo.

Depois do bolo bem coberto, guarde-o no frigorífico mais 3 horas.

11. Depois do bolo bem frio e a ganache consistente, decore a gosto.

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

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