

Bolo de Café com Chocolate Negro e Creme de Mascarpone

INGREDIENTES PARA 16 PESSOAS

PARA O BOLO:

160g de manteiga
200g de açúcar mascavado
6 ovos
200 ml de leite
200g de farinha de trigo com fermento
3 colheres de sopa de café solúvel
100g de chocolate negro para culinária com 70% de cacau partido em pedaços
1 forma redonda com 24 cm de diâmetro previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha

PARA A CALDA:

100g de açúcar
150 ml de água
125 ml de creme de whisky

PARA O RECHEIO:

1 lata de leite condensado com 397g

PARA A COBERTURA:

200 ml de natas frescas para bater
100g de açúcar em pó
200g de queijo mascarpone
1 colher de chá de cacau magro em pó
Grãos de café para decorar



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos + 1 hora
Custo: 10.00 € | Custo por pessoa: 0.63 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-cafe-chocolate-negro-creme-mascarpone-42881/>

PREPARAÇÃO

1. Faça o bolo.

Num tachinho leve ao lume o leite e deixe aquecer bem. Quando o leite estiver quente, misture o café e apague o lume.

Adicione o chocolate e mexa até que derreta.

Deixe arrefecer durante 5 minutos.

2. Numa tigela, coloque a manteiga cortada em pedaços e o açúcar.

Bata até que fique um creme.

Parta os ovos e separe as gemas das claras.

Enquanto bate, adicione as gemas uma a uma e aos poucos, a mistura do café com o chocolate.

Bata durante 3 minutos na velocidade mínima até que fique cremoso.

3. Bata as claras em castelo bem firmes.

Aos poucos e alternadamente, adicione ao creme de café a farinha peneirada e as claras.

Envolve cuidadosamente com uma colher.

Depois da massa homogênea, coloque-a na forma.

Com a forma, dê 3 a 4 pancadas secas na bancada para retirar o excesso de ar e para que a massa fique bem espalhada.

4. Leve ao forno pré-aquecido nos 170°C e deixe cozer aproximadamente 50 minutos.

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

Desenforme o bolo sobre uma grelha e deixe arrefecer totalmente.

5. Entretanto, faça a calda.

Num tachinho, leve ao lume a água e o açúcar.

Mexa e deixe ferver durante 3 minutos.

Passados os 3 minutos, apague o lume e misture o creme de whisky.

6. Entretanto, faça a cobertura.

Bata as natas até que fiquem consistentes.

Enquanto bate, adicione aos poucos o açúcar.

Quando o chantilly estiver firmes, adicione aos poucos o queijo mascarpone e bata até que fique um creme homogêneo.

7. Com uma faca de serilha, corte cuidadosamente o bolo ao meio para rechear.

Coloque a parte de cima do bolo num prato de servir, com o miolo virado para cima.

8. Divida a calda ao meio e regue as duas metades do bolo por igual.

9. Espalhe o leite condensado cozido, previamente mexido com uma colher, por cima da metade do bolo que está no prato de servir.

Vire a metade do bolo que está na grelha sobre um prato e com cuidado coloque-a sobre a outra metade.

Aconchegue bem o bolo.

10. Com uma faca, cubra o bolo por igual com o creme de mascarpone.

Com cuidado, polvilhe o bolo com o cacau em pó e decore a gosto com os grãos de café.

Guarde no frigorífico até à hora de servir.

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