

Bolo Red Velvet

INGREDIENTES PARA 16 PESSOAS

Para o bolo:

300g de açúcar
145g de manteiga sem sal
250 ml de buttermilk
300g de farinha de trigo sem fermento
1 colher de sopa bem cheia de cacau em pó magro
2 ovos XL
1 colher de chá de sal fino
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de vinagre de vinho branco ou de sidra
1 colher de chá de extrato de baunilha
Corante vermelho em gel ou líquido

Para o creme:

200g de queijo fresco cremoso
250g de queijo mascarpone
200 ml de natas frescas para bater
250g de açúcar em pó

Manteiga para untar

3 círculos de papel vegetal com 18 cm de diâmetro
3 formas redondas com 18 cm de diâmetro



Tempo de preparação: 1 hora + 1 hora

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-red-velvet-43058/>

PREPARAÇÃO

1. Unte as formas com manteiga e coloque em cada uma um círculo de papel vegetal. Unte o papel vegetal com manteiga.
2. Numa tigela, mistura com uma colher a farinha, o cacau, o sal fino e o bicarbonato de sódio. Peneire tudo num passado de rede.
3. Numa tigela, coloque a manteiga e o açúcar. Bata muito bem. Enquanto bate, adicione os ovos um a um e bata até que fique cremoso. Junte o extrato de baunilha, o vinagre e alternadamente a mistura da farinha e o buttermilk. Por fim, adicione corante suficiente para que a massa fique bem vermelha. Quando a massa começar a fazer bolhinhas, retire.
4. Divida a massa por igual pelas 3 formas. Leve ao forno pré-aquecido nos 160°C e deixe cozer aproximadamente 20 minutos.
5. Antes de retirar, verifique se está cozido com um palito. Depois dos bolos cozidos, retire-os. Desenforme os bolos, coloque-os numa grelha e retire o papel. Deixe arrefecer totalmente.
6. Com uma faca de serrilha, acerte as extremidades dos bolos para que estes fiquem todos uniformes. Reserve as sobras dos bolos para a decoração.
7. Faça o creme: Bata as natas até que fiquem bem consistentes. Aos poucos e alternadamente, adicione o açúcar em pó, o queijo creme e o queijo mascarpone. Bata até que o creme fique consistente.
8. Num processador ou numa picadora, coloque as sobras de bolo e triture ligeiramente.
9. Monte o bolo: Num prato de servir, coloque um dos bolos e por cima, espalhe 1/5 do creme. Alise bem, cubra com outro bolo e acalque. Preencha os espaços vazios com creme. Por cima, espalhe 1/5 do creme e alise. Por fim, coloque a última parte do bolo. Preencha bem os espaços com o creme. Por cima e à volta, cubra com o restante creme e alise.
10. Decore a gosto com as migalhas de bolo trituradas. Guarde no frigorífico até que fique fresco. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!