

Bolo Arco-Íris

INGREDIENTES PARA 20 PESSOAS

6 ovos
300g de açúcar
300g de farinha de trigo sem fermento
2 colheres de chá rasas de fermento em pó
300g de manteiga com sal
1 colher de sopa de essência de baunilha
Manteiga para untar
Farinha para polvilhar
Corante azul, amarelo, vermelho e rosa

Para o recheio e cobertura:

400 ml de natas
300g de chocolate branco partido em pedaços
250g de queijo fresco em creme



Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f23/bolo-arco-iris-43127/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho, leve ao lume as natas e deixe aquecer em lume brando sem deixar ferver.

Quando as natas estiverem quentes, apague o lume e junte o chocolate.

Mexa muito bem até que fique derretido e o creme fique liso.

Guarde o creme no frigorífico, entre 2 a 3 horas até que fique bem fresco.

2. Utilize 1 a 6 formas com 18 a 20 cm de diâmetro. Quantas mais formas tiver, mais rápido é o processo de fazer o bolo.

Unte as formas com manteiga e polvilhe-as com farinha.

3. Faça a massa o bolo:

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

Bata até que fique um creme.

Enquanto bate, junte os ovos partidos um a um.

Adicione a baunilha e a farinha aos poucos.

Por fim, junte o fermento e bata até que a massa fique homogênea.

4. Divida a massa igualmente por 6 tigelas.

Para fazer as cores, tenha atenção que os corantes são bastante fortes.

Por isso, adicione pouco de cada vez.

Para fazer o azul: Numa tigela, coloque um pouco de corante azul e mexa muito bem.

Para o violeta: Numa das tigelas, coloque um pouco de corante azul e um pouco de corante rosa. Mexa muito bem.

Para o verde: Numa das tigelas, coloque um pouco de corante azul e um pouco de corante amarelo. Mexa muito bem.

Para o laranja: Numa das tigelas, coloque um pouco

de corante amarelo e um pouco de corante vermelho. Mexa muito bem.

Para o amarelo: Numa das tigelas, coloque um pouco de corante amarelo e mexa muito bem.

Por último, para a cor de rosa: Numa das tigelas, coloque um pouco de corante cor de rosa e mexa muito bem.

Coloque as massas coloridas individualmente em cada uma das formas e alise.

5. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer entre 15 a 20 minutos.

Depois dos bolos cozidos, desenforme-os e coloque-os sobre uma grelha.

6. Acabe de fazer o recheio.

Depois do creme de chocolate frio, coloque numa tigela o queijo creme.

Bata um pouco e enquanto bate, adicione aos poucos o creme de chocolate.

Bata até que fique um creme esbranquiçado e consistente.

7. Num prato de servir, coloque o bolo violeta e barre com um pouco de creme.

Por cima, coloque o bolo azul, acalque ligeiramente e barre com um pouco de creme.

Coloque o bolo verde, acalque ligeiramente e barre com um pouco de creme.

Coloque o bolo amarelo, acalque ligeiramente e barre com um pouco de creme.

Coloque o bolo laranja, acalque ligeiramente e barre com um pouco de creme.

Por fim, coloque o bolo cor de rosa e acalque.

Cubra e barre o bolo com o restante creme.

Guarde no frigorífico até que fique fresco e decore a gosto.

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