BOLO DE ANIVERSÁRIO – MOUSSE DE CHOCOLATE C/ MORANGOS

INGREDIENTES

Massa

6 ovos

2 xícaras de açúcar

250 ml de leite quente

2 xícaras

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio

100 g de manteiga sem sal (tem que ser manteiga)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro (tem que ser lata)

200 g de chocolate em pó 50%

200 ml de chantili gelado

12 g de gelatina incolor sem sabor

2 caixinhas de morangos

Decoração

800 ml de chantilly

brigadeiros a gosto

morangos a gosto

MODO DE PREPARO

Massa:

Bata as claras em ponto de neve e em seguida acrescente as gemas.

Bata um pouco e acrescente o açúcar e bata por uns 3 minutos.

Em seguida acrescente todo o leite quente (não pode estar fervendo).

Desligue a batedeira e acrescente aos poucos a farinha de trigo (peneirada).

Por último coloque o fermento em pó.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada ou com fundo de papel manteiga e leve em forno preaquecido à 180º C por aproximadamente 40 a 45 minutos.

Recheio:

Na batedeira bata a manteiga em temperatura ambiente com o leite condensado até que a manteiga se dissolva

por completo.

Em seguida, coloque o creme de leite e bata até ficar um creme bem homogêneo.

Coloque o chocolate em pó e bata muito bem e reserve.

Em outro pote bata o chantilly até ponto firme e acrescente no creme de chocolate e reserve.

Hidrate e gelatina incolor usando as instruções da embalagem e depois acrescente ela no mousse.

Montagem:

Na mesma forma que assou o bolo, forre ela com papel-alumínio, parte a massa 2 vezes (3 quadrados de bolo).

Coloque a primeira parte da massa, umedeça a massa com uma calda de sua preferência, coloque metade dos morangos picados e metade do mousse por cima.

Após fazer isso com todo o bolo, leve à geladeira por no mínimo 5 horas.

Desenforme da forma e cubra-o com chantilly.

A decoração é a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13818-bolo-de-aniversario-mousse-de-chocolate-c-morangos.html