

# BOLO MOUSSE SENSAÇÃO DE MORANGO

## INGREDIENTES

### PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE:

Pão de ló de chocolate: 3 ovos  
1 xícara (chá) de açúcar  
1 e 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo  
1/2 xícara (chá) de água morna  
1/4 xícara (chá) de chocolate em pó 50%  
1/2 colher (sopa) de fermento em pó

### MOUSSE DE MORANGO:

Mousse de morango: 1 caixa de creme de leite  
1/2 lata de leite condensado  
1/2 suco de morango mid  
1 colher (sobremesa) de gelatina incolor  
1/2 caixa de morango fresco picado

### GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate: 200 g de chocolate meio amargo em barra  
1 caixa de creme de leite 200 g

### CALDA PARA MOLHAR O BOLO:

Calda para molhar o bolo: Guaraná sem gás

## MODO DE PREPARO

### PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE:

Pão de ló de Chocolate: Separe as claras e gemas, depois coloque as gemas na peneira e deixe escorrer sem mexer com a colher, depois reserve.

Bata as claras em neve, com a batedeira ligada adicione as gemas uma a uma.

Adicione o açúcar e deixe bater bem até dissolver.

Com a batedeira ligada em velocidade mínima, adicione o chocolate em pó.

Coloque a farinha intercalando com a água morna, depois adicione o fermento rapidamente e desligue a batedeira.

Coloque em uma forma redonda de 23x5 cm sem untar dos lados e com fundo forrado de papel manteiga.

Asse em um forno 180 ° C de 30 a 35 minutos, depende da potência do seu forno.

#### MOUSSE DE MORANGO:

Mousse de morango: Bata na batedeira o creme de leite, o leite condensado e o mid de morango.

Diluir a gelatina incolor em 3 colheres (sopa) de água, depois coloque no micro-ondas por 10 segundos para diluir a gelatina.

Junte com a mistura da batedeira, depois bata o chantili a parte.

Com a espátula ou fue junte a mistura de creme de leite, leite condensado, mid de morango e gelatina incolor com 3 xícaras (chá) de chantili já batido.

Pique os morangos, seque bem e coloque no recheio do bolo.

#### GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate: No micro-ondas, derreta o chocolate meio amargo, mexa a cada 30 segundos até derreter.

Depois adicione o creme de leite de caixinha, misture.

#### MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo em 3 partes iguais, depois cubra a forma de plástico e intercale as camadas com o mousse sempre borrifando guaraná.

Deixe na geladeira de um dia para outro para desenformar, depois cubra com ganache e enfeite a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20519-bolo-mousse-sensacao-de-morango.html>