

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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