

NAKED CAKE DE CHOCOLATE COM BRIGADEIRO BRANCO E FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 6 ovos
2 xícaras de açúcar
1 xícara de água
4 colheres (sopa) de óleo
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de chocolate em pó 50% cacau
1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado
2 caixinhas de creme de leite
250 g de chocolate branco
2 colheres (sopa) rasas de margarina
2 colheres (sopa) rasa de farinha de trigo

COBERTURA:

Cobertura: 1 bandeja de morangos
1 bandeja de amoras
1 bandeja de mirtilos
1 bandeja de cerejas frescas (para quem não encontrar pode ser em caldas)
1 cacho pequeno de uvas
1 saco de confeiteiro pequeno do brigadeiro branco do recheio para decorar (opcional)

CALDA (OPCIONAL):

Calda (opcional): 1 xícara de açúcar
1 xícara de água

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Preaqueça o forno a 180º C.

Separe as claras das gemas, na batedeira bata as claras em neve e reserve.

Depois bata as gemas com uma pitada de sal até formar um creme.

Em seguida, vá adicionando aos poucos o açúcar, até que a massa cresça e fique clarinha.

Misture o óleo e a água, e junte a mistura em velocidade média e bata por mais ou menos 10 minutos, até que fique um creme bem fofo.

Peneire a farinha e o chocolate em pó e misture os dois, com a batedeira desligada, aos poucos vá adicionando e mexendo levemente com um fouet ou com o batedor da batedeira com movimentos de baixo para cima suavemente.

Por último, adicione as claras e o fermento e continue misturando suavemente até incorporar, sempre de baixo para cima.

Cuidado para não bater demais, isso deixará a massa pesada.

Despeje em uma forma de 20 cm e leve ao forno 180º C, por aproximadamente 40 minutos ou até que espete um palito e este saia limpo.

Cuidado para não abrir o forno antes da hora, uma dica é quando a cozinha estiver com aquele cheirinho gostoso de bolo e estiver bem dourado em cima.

RECHEIO:

Recheio:Com auxílio de uma faca, processador ou ralador, pique o chocolate e leve ao micro-ondas em uma vasilha de vidro alta (para não derramar) por 1 minuto.

Dependendo da potência e do microondas este tempo pode variar para um pouco mais, neste caso só ir acrescentando mais 20 segundos e ir olhando para não queimar o chocolate.

Depois, em um pouco de leite condensado ou no creme de leite, misture bem a farinha até que dilua totalmente, cuidado para não empelotar.

Então é só misturar bem todos os ingredientes e levar novamente ao microondas de 7 a 10 minutos (para os microondas que tiver a função brigadeiro pode ser usada), mas sempre vá olhando de 3 em 3 minutos e mexendo para incorporar bem.

O ponto deste brigadeiro branco é quando se passa a colher no meio da travessa, como se estivesse dividindo ao meio e as partes se juntem em 3 segundos, mas que continue com um risco no meio, como se realmente estivesse duas partes.

Reserve até que esfrie.

CALDA:

Calda:Em uma panela com o fogo desligado, misture bem o açúcar e a água, leve ao fogo médio até levantar fervura e derreter o açúcar com consistência de calda (fio de óleo).

Espere esfriar antes de usar.

Algumas dicas: também pode ser usado a calda da cereja ou leite condensado para umedecer o bolo, também pode acrescentar 1 colher de cacau em pó.

MONTAGEM:

Montagem: Divida o bolo em 3 partes (caso tenha dificuldade pode ser ao meio).

Uma dica legal é utilizar uma assadeira de pizza com borda de 1,5cm como guia da faca, é só pegar uma faca de pão ou qualquer outra faca grande e introduzir no bolo apoiando a faca na borda da assadeira de pizza e ir girando sempre com a faca apoiada na borda da assadeira até o final.

Retire a parte de cima do bolo e na assadeira irá ficar um disco perfeito de 1,5 cm, reserve.

Volte a parte maior do bolo e repita o processo, desta forma terá outro disco perfeito, caso queira ou precise coloque a última camada para que fique plana e perfeita.

Lembrando que o bolo para que não quebre e esfarele, o ideal é esperar no mínimo 4 horas depois de pronto, preferivelmente se for de um dia para o outro.

Em um prato de bolo ou bandeja de sua preferência, coloque o primeiro disco e com um borrifador ou colher umedeça o bolo de acordo com o seu gosto.

Nas bordas do bolo com auxílio de um saco de confeiteiro e com o bico de sua preferência (opcional), vá recheando o bolo como se estivesse decorando (somente as bordas).

No meio pode ser colocado o recheio com uma colher e esparramar.

Se não tiver saco de confeiteiro e bicos de confeitaria, uma outra opção é enrolar os brigadeiros em bolinhas pequenas e colocar em toda volta do bolo.

Repita o processo anterior e cubra com a última camada de bolo que também pode ser umedecida com a calda, então é só soltar sua criatividade de decorar da forma que preferir com as frutas e com o brigadeiro.

Caso preferir pode picar algumas frutas ou cerejas e jogar entre os recheios do bolo junto ao brigadeiro que vai ficar ótimo.

Também fica muito bonito peneirar um pouco de açúcar gelado por cima das frutas.

Deixe gelar e sirva que o sucesso será garantido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21376-naked-cake-de-chocolate-com-brigadeiro-branco-e-frutas-vermelhas.html>