

BOLO DE MARTA ROCHA ORIGINAL

INGREDIENTES

CREME DE OVOS:

Creme de ovos: 6 gemas de ovos

18 colheres de sopa de açúcar

9 colheres de sopa de água

chantilly

2 caixinhas de 200 ml (cada) de chantilly

crocante

200 g de açúcar

1 pacote de suspiro grande

calda de ameixa

1 lata grande de ameixa preta

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA DE CHOCOLATE:

Para a massa de chocolate: Bata 3 claras em neve.

Acrescente 3 colheres de açúcar aos poucos e logo, as 3 colheres de farinha.

Após bater bem, acrescente as 3 gemas de ovos.

Por último, 2 colheres de chocolate.

Após bater tudo na batedeira, coloque em uma assadeira com fundo removível, untada e forrada com papel manteiga.

Leve para assar em temperatura de 260°C em forno, preaquecido até ela soltar a lateral.

PARA A MASSA BRANCA:

Para a massa branca: Bata 3 claras em neve.

Acrescente 3 colheres de açúcar aos poucos e logo, as 3 colheres de farinha.

Após bater bem, acrescente as 3 gemas de ovos.

Após bater tudo na batedeira, coloque em uma assadeira com fundo removível, untada e forrada com papel manteiga.

Leve para assar em temperatura de 260°C em forno, preaquecido até ela soltar a lateral.

CREME DE OVOS:

Creme de ovos: Peneire 6 gemas de ovos e reserve.

Em uma panela separada, acrescente o açúcar e a água e leve ao fogo médio, até que comece a ferver e ficar transparente.

Em uma outra panela com água, esfrie o açúcar.

Jogue o açúcar em cima das gemas aos poucos e vá mexendo, até se misturar por completo.

Em banha-maria, leve ao fogo e vá mexendo até que fique um pouco mais denso.

Reserve na geladeira.

CROCANTE:

Crocante: Em uma panela coloque 200 g de açúcar e vá mexendo, até que fique escuro, mas sem queimar.

Espalhe sobre uma superfície não aderente e espere esfriar.

Em um pano, coloque os para serem quebrados com um martelo ou rolo de massa.

CHANTILLY:

Chantilly: Bata ele na batedeira, até que fique na consistência de chantilly, não pode passar do ponto, reserve.

AMEIXA PRETA:

Ameixa preta: Coloque a ameixa e um pouco da calda no liquidificador e bata, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Divida as duas massas ao meio.

Na primeira camada, com a massa branca, despeje uma parte de creme de ovos e o crocante.

Em cima, coloque a outra camada de bolo de chocolate e em cima despeje a calda de ameixa batida.

Após, acrescente o chantilly e o suspiro quebrado.

Na terceira camada, coloque a massa branca de bolo, coloque a calda de ameixa, o creme de ovos e o crocante.

Na quarta e última camada, coloque a massa de chocolate, cubra com o chantilly.

Nas laterais, coloque os suspiros e crocantes e em cima mais chantilly.

Por último, acrescente o creme de ovos cobrindo toda a superfície.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27796-bolo-de-marta-rocha-original.html>