

# BOLO EMOÇÃO ROYAL

## INGREDIENTES

### CALDA:

Calda: 1 envelope de suco em pó sabor laranja

200 ml de água

200 g de doce de leite para passar no bolo antes da mousse

### MOUSSE:

Mousse: 3 gemas

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) rasa de gelatina sem sabor incolor

5 colheres (sopa) de água (para hidratar a gelatina)

250 ml de creme de leite fresco

200 ml de doce de leite

3 claras em neve

### GANACHE:

Ganache:

1 tablete de chocolate ao leite

200 ml de creme de leite

1 colher (sopa) de manteiga sem sal em temperatura ambiente

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo: Na batedeira bata os ovos com o açúcar até ficar cremoso. Acrescente a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento Pó Royal, mexa delicadamente com o auxílio de uma colher. Leve para assar em uma forma redonda tamanho médio, de fundo removível, untada e enfarinhada e asse por aproximadamente 40 minutos, em forno preaquecido 180°C.

Desenforme o bolo depois de frio.

### CALDA:

Calda: Misture o suco em pó com a água e reserve.

### MOUSSE:

Mousse:Na batedeira bata o creme de leite em ponto de chantilly mole e reserve em outra vasilha.

Em uma vasilha pequena de vidro, hidrate a gelatina sem sabor com a água fria. Deixe descansar até formar uma esponja. Derreta a gelatina em banho-maria ou micro-ondas por 10 segundos, reserve.

Na batedeira bata as gemas com o açúcar até ficar cremoso. Junte o doce de leite, a gelatina derretida, o chantilly e por último, as claras em neve e mexa delicadamente com o auxílio de uma colher.

### GANACHE:

Ganache:Em uma vasilha de vidro pique o chocolate e leve ao micro-ondas por 30 segundos. Mexa e coloque por mais 30 segundos, mexa novamente e se precisar, coloque por mais 20 segundos. Acrescente o creme de leite e a manteiga, mexendo bem com o auxílio de uma colher, até incorporar.

Se preferir, derreta o chocolate em Banho-Maria.

### MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo ao meio.

Em um prato de sua preferência, coloque uma parte da massa e cubra com a calda, o doce de leite e a mousse. Coloque a outra parte da massa e cubra com a ganache.

Decore a gosto e leve para gelar antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31625-bolo-emocao-royal.html>