

BOLO FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

MASSA DO BOLO:

Massa do bolo:

CALDA:

5 ovos
200 g de margarina (eu usei um tablete)
2 xícaras de açúcar peneirada
1 pitada de sal
3 xícaras de farinha de trigo peneirada
1 xícara de leite
1 xícara e 1/2 de chocolate em pó
1 colher de fermento em pó

RECHEIO E DECORAÇÃO:

Calda: 5 colheres (sopa) de açúcar
1/2 xícara de água
a calda das cerejas

Recheio e decoração: 1 pote de cerejas (ou 2 se puder)
2 caixinhas de chantilly
raspas de chocolate

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Ferva a água com o açúcar por um minuto e desligue o fogo, junte a calda das cerejas e reserve deixando esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Pique as cerejas e reserve. Deixe algumas inteiras pra colocar em cima do bolo.

Prepare o chantilly, separe uma parte para cobrir o bolo (mais ou menos um terço), no restante misture as cerejas picadas.

Raspe o chocolate em barra e reserve para cobrir o bolo.

MONTAGEM:

Montagem: Retire o bolo da geladeira e corte em 3 partes, use um fio de linha ou corte com uma faca grande de pão.

Use a forma que usou para assar (no meu caso a de fundo removível), colocando uma parte do bolo, molhando com a calda, até ficar bem úmido.

Cubra com chantilly com as cerejas picadas, coloque a outra parte umedeça e cubra também com o chantilly com cereja.

Na última parte do bolo umedeça e use parte do chantilly sem cerejas para cobrir, nivele o chantilly e coloque as raspas de chocolate. Use as cerejas inteiras pra dar um toque especial.

Como eu usei uma forma de fundo removível o bolo já saiu praticamente feito, então foi bem fácil cobrir as laterais.

Volte o bolo para a geladeira por mais meia hora e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31917-bolo-floresta-negra.html>