

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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