

# BOLO XADREZ COM COBERTURA DE GANACHE DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### PARA O BOLO:

Para o bolo: 1 xícara (chá) de manteiga sem sal

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

1/4 xícara (chá) de chocolate em pó

2 e 1/4 xícara (chá) de açúcar confeiteiro

6 ovos

2 colheres (chá) de essência de baunilha

125 g de chocolate meio amargo

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

### PARA A CALDA DE KIRSCH:

Para a calda de kirsch: 1/2 xícara de água

2/3 xícara (chá) de açúcar

2 a 3 colheres (sopa) de kirsch

### PARA A GELEIA DE FRAMBOESA:

Para a geleia de framboesa: 100 g de geleia de framboesa

2 a 3 colheres (sopa) de água

### PARA O GANACHE DE CHOCOLATE:

Para o ganache de chocolate: 250 g de chocolate meio amargo

1 xícara (chá) de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### MASSAS:

Massas: Aqueça o forno a 190°C. Unte as formas de bolo e forre o fundo de todas com papel manteiga. Unte o papel.

Peneire a farinha e o fermento e divida por igual entre duas tigelas médias.

Peneire o chocolate em pó dentro de uma das tigelas, batendo na lateral da peneira, para dissolver os grumos. Em seguida bata a manteiga numa tigela grande, com colher de pau ou batedeira, até amolecer e ficar cremosa.

Peneire o açúcar de confeitador sobre a manteiga e misture bem.

Continue batendo a manteiga e o açúcar com a colher de pau, ou batedeira, por 2 a 3 minutos, até a massa ficar clarinha e fofa e dobrar de volume.

Junte os ovos à manteiga batida, um a um, mexendo bem após cada adição. Junte a essência de baunilha e misture muito bem.

Divida ao meio a massa de ovos e manteiga e despeje em duas tigelas. Numa delas, misture bem a farinha com chocolate em pó e fermento. Na outra misture a farinha com fermento.

#### COMO PREPARAR O DESENHO XADREZ E ASSAR O BOLO:

Como Preparar o Desenho Xadrez e Assar o Bolo: Encaixe bicos lisos de 1,5 cm em 2 sacos de confeitador. Encha um deles com a massa de chocolate e o outro com a massa branca. Esprema um anel de massa de chocolate rente às bordas de 2 formas.

Esprema um anel de massa branca rente à borda da terceira forma. Em seguida esprema um anel de massa branca dentro dos anéis de chocolate das 2 primeiras formas. Continue alternando anéis de massa de chocolate e massa branca, até encher as 3 formas.

Asse as camadas por 15 a 20 minutos, até que comecem a encolher dos lados e o espeto introduzido no centro saia limpo. Enquanto isso, faça a calda e a cobertura.

Como Montar o Xadrez:

Faça a calda de kirsch, aqueça a água e o açúcar numa panelinha, até dissolver o açúcar. Cozinhe em fogo brando por 1 minuto, tire do fogo e deixe esfriar. Junte o kirsch.

Faça a cobertura de geleia de framboesa em uma panelinha, aqueça a geleia com água, mexendo até a geleia dissolver.

Passa a geleia dissolvida pela peneira cônica; em seguida ponha a de novo na panela. Com a tesoura, recorte um círculo de cartolina um pouco menor que o bolo.

Tire os bolos do forno. Pincele a calda de kirsch na massa, enquanto ainda está quente.

Vire os bolos sobre a grade e retire o papel manteiga.

Pincele a base das 3 camadas com a calda de kirsch. Ponha o círculo de cartolina sob uma das camadas que têm o anel de massa de chocolate por fora. Reaqueça a geleia de framboesa e pincele metade dela sobre essa camada.

Ponha por cima a camada que tem o anel de massa branca por fora e pincele com a cobertura de geleia restante. Complete o bolo pondo a última camada, que tem o anel de massa de chocolate por fora. Deixe o bolo esfriar, enquanto faz a ganache de chocolate.

#### COMO DECORAR O BOLO:

Como Decorar o Bolo: Faça a ganache de chocolate, corte o chocolate em pedaços graúdos. Pique-os com o facão, ou use o processador, na função pulsar. Ponha o chocolate numa tigela média. Leve o creme de leite ao fogo até ferver e despeje-o sobre o chocolate picado.

Bata o chocolate picado e o creme de leite até que o chocolate tenha derretido completamente.

Continue batendo, com a batedeira ou o batedor, por 5-10 minutos, até que a ganache esteja fofa e fria.

Reserve um terço da ganache para enfeitar o bolo. Com a espátula, espalhe um pouco da ganache nas laterais do bolo.

Espalhe a ganache no topo do bolo. Em seguida, preencha qualquer brecha que houver entre as camadas, a lateral do bolo deve ficar reta e uniforme.

Faça a faixa de chocolate: corte uma tira de 10 x 60 cm de papel-manteiga, com a mesma altura do bolo.

Pique o chocolate e derreta-o numa tigela colocada em uma panela com água quente.

Coloque o chocolate derretido e frio, ou o chocolate temperado, sobre a tira de papel-manteiga. Com a espátula, espalhe-o rapidamente, em uma camada fina e uniforme.

Imediatamente, embrulhe a tira em volta do bolo com o lado do papel para fora. Se sobrar um pouco de papel, corte com a tesoura.

Encaixe um bico leso de 1 cm no último saco de confeitar. Encha com a ganache restante e enfeite o tampo do bolo com gotas em forma de lágrima, começando pelas beiradas e indo em direção ao centro.

Peneire o chocolate em pó sobre o bolo. Leve à geladeira por cerca de 1 hora, até a faixa de chocolate endurecer.

Com todo o cuidado, tire o papel manteiga que envolve a faixa de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38274-bolo-xadrez-com-cobertura-de-ganache-de-chocolate.html>