BOLO SUFLAIR SENSAÇÃO

INGREDIENTES

RECHEIO PRETO E COBERTURA:

Recheio preto e cobertura:4 barras de chocolate Suflair® (520 g)

2 latas de creme de leite sem soro

1 colher (sopa) de conhaque

CALDA PARA MOLHAR O BOLO:

Calda para molhar o bolo:2 xícaras (chá) de leite

3 colheres (sopa) de achocolatado (nescau)

2 colheres (sopa) de conhaque

RECHEIO BRANCO:

Recheio Branco:1/2 litro de leite

1 lata de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

3 gemas

3 colheres de amido de milho

2 caixinhas de morango ou outra fruta que preferir

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Separe as claras e as gemas dos ovos e reserve.

Na batedeira, bata as claras em neve.

Vá acrescentando as gemas, uma a uma, o chocolate em pó, a essência de baunilha, o açúcar e a farinha de trigo, intercalando com a água quente.

Manualmente, misture delicadamente o fermento.

Coloque a massa em uma forma de 27 cm de diâmetro untada com um pouco de margarina.

Asse no forno, preaquecido a 200 °C, durante 30 minutos ou até que, espetando um palito, ele saia limpo. Retire do forno, deixe amornar e desenforme.

Enquanto o bolo assa, faça o recheio preto e a cobertura.

RECHEIO PRETO E COBERTURA:

Recheio preto e cobertura:Reserve alguns pedaços de chocolate para a decoração e para picar quando espalhar o recheio.

Derreta o restante em banho-maria ou no microondas (pique o chocolate em uma travessa de vidro, leve por 1 minuto em potência alta, retire, mexa bem e coloque mais 1 minuto).

Junte à mistura o creme de leite e o conhaque e misture até formar um creme.

Divida em 2 (um vai ser a cobertura e o outro o recheio), leve à geladeira até que o recheio atinja a consistência de brigadeiro, a cobertura deve ficar um pouco mais mole para facilitar a aplicação sobre o bolo.

CREME BRANCO:

Creme branco:Retire 1/2 xícara (chá) de leite e dissolva o amido de milho.

Coloque o restante do leite em uma panela e deixe aquecer (não pode ficar muito quente ou deixar ferver, porque pode cozinhar o ovo).

Junte as gemas batidas, o leite condensado e o amido dissolvido, deixe engrossar mexendo sempre, retire do fogo e coloque o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo em 3 discos e umedeça o que será a base com 1/3 da calda, coloque o creme suflair e chocolates picados.

Cubra com o outro disco, umedeça-o, coloque o creme branco e pique morangos. Cubra com o disco restante e umedeça.

Finalize com cobertura, decore com morangos, chocolate suflair picado e farofa de biscoito negresco.

Leve à geladeira por 4 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45687-bolo-suflair-sensacao.html