BOLO MOUSSE DE CHOCOLATE E PRESTÍGIO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de açúcar

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de chocolate em pó (não achocolatado)

1 xícara de leite

1 colher de sopa cheia de manteiga sem sal

1 colher de chá de bicarbonato de sódio

1 colher de sopa de fermento em pó químico

6 ovos grandes, sendo claras e gemas separadas

RECHEIO MOUSSE DE CHOCOLATE:

Recheio mousse de chocolate:1 lata de leite condensado (usei moça)

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de margarina

400 gramas de chocolate meio amargo (usei blend da Harald)

300 ml de chantily industrial (usei da marca Bunge) batido em ponto firme com

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

RECHEIO PRESTÍGIO:

Recheio prestígio:1 lata de leite condensado

3 gemas peneiradas (pra tirar o cheiro de ovo)

300 g de coco fresco ralado

1 colher de manteiga sem sal

1 colher (sopa rasa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de conhaque

1 colher (chá) de essência de baunilha

CALDA PRA MOLHAR O BOLO:

Calda pra molhar o bolo:1 caixinha de leite condensado (usei Italac)

1 colher (sopa) de conhaque ou rum

400 ml de água

COBERTURA:

Cobertura:300 ml de chantilly batido firme (1 caixa de 1 litro de chantilly dá pra o recheio e cobertura)

Opcional (pode acrescentar chocolate em pó no chantily)

Raspas de chocolate a gosto para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Unte só o fundo de uma forma redonda de 23 cm de diâmetro com margarina sem sal, para o bolo subir mais retinho.

Preaqueça o forno em 225ºC.

Coloque as claras na vasilha da batedeira. Bata por uns dois minutos até ficar bem aerada .

Adicione o açúcar e bata mais uns 3 minutos, na velocidade média.

Adicione as gemas e bata por 15 minutos em velocidade alta. Esse passo é essencial para que o bolo cresça bastante e fique fofo.

Transfira esse creme batido de ovos para uma vasilha grande.

Aqueça o leite até ficar morno e coloque a manteiga dentro desse leite morno para que ela derreta. Na vasilha acrescente a farinha de trigo, o bicarbonato, o chocolate e o leite morno com a manteiga. Mexa delicadamente, de baixo para cima com um fouet (batedor de arame). Não pode bater a massa, pois o crescimento cai.

Acrescente o fermento em pó e mexa com o fouet, delicadamente.

Coloque a massa pronta na forma que foi untada.

Asse o bolo por 40 a 45 minutos.

Teste com o palito só depois de 40 minutos de forno. Se o palito ainda sair sujo, deixe mais tempo no forno.

Corte bolo em 3 partes depois de frio.

RECHEIO MOUSSE DE CHOCOLATE:

Recheio mousse de chocolate:Leve uma panela ao fogo e coloque o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina.

Mexa até começar a levantar fervura, ponto de brigadeiro mole. Desligue o fogo e acrescente o chocolate meio amargo picado e misture bem, deixe esfriar um pouco.

Acrescente o chantilly batido aos poucos ao creme até virar uma mousse, deixe na geladeira para ficar firme.

RECHEIO PRESTÍGIO:

Recheio prestígio:Em uma panela coloque o leite condensado, as gemas peneiradas, o coco ralado, a manteiga

sem sal e a farinha de trigo.

Mexa durante todo o tempo do cozimento, sem parar.

Quando o creme engrossar e começar a fazer bolhas grandes (tipo vulcão), conte mais uns dois minutos e desligue o fogo. Adicione o conhaque e a essência de baunilha.

CALDA:

Calda:Misture todos os ingredientes e reserve.

MONTAGEM DO BOLO:

Montagem do bolo:Desenforme o bolo depois de frio e corte em 3 partes. Na mesma assadeira que assou o bolo forre com papel alumínio toda a forma.

Coloque um disco do bolo regue com a calda, coloque todo o recheio da mousse, salpique raspas de chocolate picado.

Coloque outro disco de bolo e regue com a calda, coloque todo o recheio de prestígio e alise bem, coloque o ultimo disco de bolo e regue novamente. Cubra com papel alumínio e leve à geladeira por 1 hora.

Desenforme sobre um prato grande.

Cubra com o chantilly batido e decore com as raspas de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47524-bolo-mousse-de-chocolate-e-prestigio.html