FLORESTA NEGRA NA TRAVESSA

INGREDIENTES

1 bolo pronto tipo pulmam ou bauduco sabor chocolate

1 barra de chocolate ao leite

1 barra de chocolate meio amargo

1 vidro pequeno de cereja

1 lata de creme de leite

1 pote de creme de leite fresco (350 ml)

3 colheres (sopa) de açúcar

raspas de chocolate e corante (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte o bolo em fatias pequenas e cubra o fundo de uma travessa.

Com a calda da cereja regue as fatias de bolo.

Numa panela esquente o creme de leite e ponha os chocolates em pedaços, mexa bem até derreter todo o chocolate e formar a ganache.

Cubra o bolo com a ganache de chocolate e por cima coloque as cerejas cortadas, reservando algumas para enfeitar (opcional).

Por último coloque o chantily (reserve um pouco de chantily para misturar com o corante e enfeitar a sobremesa - opcional).

Para o chantily: bater na batedeira o creme de leite fresco com o açúcar até formar o chantily, cuidado para não bater muito para não virar manteiga.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50837-floresta-negra-na-travessa.html