BOLO TRUFADO DA ABIMA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:600 g de chocolate amargo picado

1 lata de creme de leite com soro

1 cálice de licor de amêndoas ou chocolate

1 colher de chá de baunilha

1 colher de café de essência de amêndoas amargas

1 colher de café de essência de toffe

1 lata de doce de leite de corte (aproximadamente 395 gramas)

2 colheres de sopa de gelatina incolor dissolvida conforme instruções da embalagem

CHANTILLY:

Chantilly:500 ml de creme de leite fresco bem gelado

3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro peneirado

Essência de baunilha a gosto

CROCANTE:

Crocante:2 xícaras de chá de açúcar

1 xícara de chá de amêndoas picada

1 colher de chá de manteiga sem sal

Manteiga sem sal para untar pedra mármore

1 colher de sopa de leite em pó

Decore a gosto com:

Amêndoas

Chantilly

Creme trufado

Raspas de chocolate

Crocante

MODO DE PREPARO

CHANTILLY:

Chantilly:Bata todos os ingredientes bem gelados até começar formar ondas.

RECHEIO:

Recheio:Derreta o chocolate com o creme de leite em banho-maria ou no micro-ondas.

Adicione os ingredientes restantes e misture bem. Deixe esfriar em geladeira coberto com filme plástico.

Depois de bem frio, bata em batedeira até ficar cremoso.

CROCANTE:

Crocante:Derreta o açúcar em fogo brando até formar um caramelo.

Retire do fogo, acrescente a manteiga e as amêndoas, misture rapidamente e despeje em mármore untado. Deixe esfriar, pique ou triture em pedaços pequenos e misture com o leite em pó.

MONTAGEM:

Montagem:Corte os bolos em fatias finas.

Em uma forma de fundo removível, disponha todas as fatias de bolo de amêndoas, espalhe uma camada de creme trufado, uma camada de chantilly e crocante.

Disponha todas as fatias de bolo de baunilha, espalhe uma camada de creme trufado, uma camada de chantili e crocante. Disponha todas as fatias de bolo de chocolate, espalhe uma camada de creme trufado, uma camada de chantilly e crocante. Termine com o creme trufado e leve a geladeira coberto com filme plástico. Leve à geladeira por 6 horas. Desenforme e cubra as laterais com creme trufado ou chantilly decorando com o crocante a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52401-bolo-trufado-da-abima.html