

BOLO FLORESTA NEGRA ORIGINAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 8 ovos

8 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de fécula de batata

8 colheres (sopa rasas) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 1 litro de creme de leite fresco para chantilly

4 colheres de açúcar

gotas de baunilha

1 vidro de cereja ao marraschino

Chocolate ao leite raspado ou ralado

calda da cereja para umedecer

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata as claras em neve. Junte sem parar de bater as gemas e o açúcar e bata muito bem.

Misture à parte todos os ingredientes secos e peneire. Desligue a batedeira e misture suavemente os ingredientes peneirados. Coloque em uma forma redonda (28 cm de diâmetro) untada somente no fundo com margarina apenas. Leve ao forno médio-baixo (150C) para assar, por cerca de 40 minutos. Desenforme morno e deixe esfriar.

Bata na batedeira o creme de leite fresco bem gelado com a baunilha e o açúcar, até obter o chantilly.

Corte o bolo em três fatias ou ao meio, como desejar.

Coloque uma fatia de massa em um prato, umedeça com a calda da cereja e espalhe parte do chantilly batido.

Distribua parte das cerejas picadas e polvilhe com as raspas de chocolate. Coloque mais uma fatia de bolo e repita a operação, finalizando com a última fatia de bolo e calda. Cubra o bolo com o chantilly restante.

Decore com raspas de chocolate e cerejas. Sirva bem gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53848-bolo-floresta-negra-original.html>