BOLO DE PÁSCOA (BOLO TRUFADO)

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:400 g de chocolate meio amargo cortado em pedaços

1 xícara de leite

9 claras

4 colheres (sopa) de açúcar

1 pitada de sal

MASSA:

Massa:12 gemas

1 3/4 xícaras de açúcar

1 1/3 xícaras de cacau em pó

1 xícara de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento químico em pó

Manteiga para untar

Farinha de trigo para polvilhar

1/3 de xícara de água

MARSHMALLOW:

Marshmallow:1 1/2 xícara de açúcar

3 claras

1 colher (chá) de casca de limão ralada (só a parte verde)

1 1/2 colher (sopa) de luco de limão

100 g de chocolate de cobertura derretido para decorar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Numa panela, coloque o chocolate e o leite, e leve ao fogo brando em banho-maria, mexendo de vez em quando, até derreter completamente o chocolate.

Retire do fogo e deixe esfriar. Numa tigela, bata as claras em neve (reserve a metade), junte o açúcar e bata mais um pouco, até incorporar. Acrescente o chocolate derretido já frio e misture com uma espátula, fazendo movimentos de baixo para cima, sem bater. Essa operação deve ser feita muito delicadamente, para a mousse

ficar bem fofa. Cubra a tigela com filme plástico e leve à geladeira até a hora de rechear o bolo.

Prepare a fôrma, unte a fôrma com 23 cm de diâmetro e forre o fundo com um disco de papel manteiga.

Corte uma tira de papel manteiga com 75 cm X 30 cm. Dobre ao meio e grampeie as extremidades, formando um aro para forrar a lateral e aumentar a altura da borda. Unte o papel e polvilhe com farinha.

MASSA:

Massa:Pré-aqueça o forno em temperatura média (180º). Bata as gemas como açúcar na batedeira por 10 minutos ou até obter um creme claro e consistente. Misture o cacau com a farinha de trigo e o fermento, e peneire metade da mistura sobre o creme de gemas. Misture, sem bater, com uma espátula. Acrescente metade das claras em neve e misture delicadamente com uma espátula fazendo movimento de baixo para cima. Peneire o restante da mistura de farinha e incorpore.

Coloque na fôrma a mistura e leve ao forno por 30 a 40 minutos ou até o pão-de-ló ficar firme. Retire do forno e desenforme. Retire o papel e deixe esfriar.

MARSHMALLOW:

Marshmallow:Em uma panela, coloque a água com o açúcar e leve ao fogo alto, mexendo com uma colher de pau, até derreter o açúcar.

Quando começar a ferver, pare de mexer, baixe o fogo e deixe a calda ficar em ponto de bala dura.

Bata as claras em neve bem firme na batedeira e vá despejando a calda quente, sem parar de bater, até esfriar. Acrescente a casca de limão ralada e bata mais um pouco. Junte o suco de limão e bata até incorporar e o marshmallow ficar bem claro.

Usando uma faca de pão, corte um disco de massa do bolo já frio, como se fosse uma tampa, e, reserve. Passe o outro pedaço para um prato e remova o miolo, fazendo um buraco central grande.

Coloque o recheio de mousse no buraco (pode misturar com a massa que foi tirada do bolo, ou, puro). Cubra com a tampa e usando uma espátula espalhe o marshmallow sobre o bolo, cobrindo-o inteiramente. Use o restante para confeitar.

Derreta o chocolate de cobertura em banho-maria e decore o bolo com fios de chocolate derretido sobre marshmallow.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54806-bolo-de-pascoa-bolo-trufado.html