

BOLO CHAMPAGNE E FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g de chocolate branco derretido

1 lata de creme de leite sem o soro

1 e 1/2 xícara (chá) de champanhe seco

1 pacote de gelatina em pó sem sabor dissolvida em 1/4 xícara de água

1 xícara (chá) de chantilly batido firme

1 xícara (chá) de morangos picados em 4

1 xícara (chá) de framboesas

1/2 xícara (chá) de amoras, cerejas ou uvas roxas

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

CALDA:

Calda: 1/2 xícara de guaraná (refrigerante) misturado com 150 ml de champagne seco

Chantili de creme de leite fresco para cobrir

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Derreta o chocolate branco.

Acrescente o creme de leite e deixe amornar. Em seguida, adicione o champagne, a gelatina, e o chantilly. Reserve.

Leve ao fogo médio as frutas e o açúcar até que fique uma geleia levemente encorpada. Deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Corte a massa de bolo em 2 camadas.

Coloque a primeira camada de bolo, regue com um pouco da calda, coloque o recheio metade da mousse e metade da geleia de frutas vermelhas, outra camada de bolo, calda e o restante da mousse e da geleia.

Coloque a última fatia de bolo e calda.

Leve para gelar por 6 horas.

No momento de servir retire o aro ou da forma onde montou o bolo e decore com chantilly batido e frutas vermelhas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56039-bolo-champagne-e-frutas-vermelhas.html>