

BOLO DE MORANGOS



INGREDIENTES

- BASE DE BOLO (RECEITA DO BOLO SIMPLES)
- 2 C.S DE XAROPE DE MORANGO
- 4 FOLHAS DE GELATINA
- 3 OVOS
- 60 GR DE AÇÚCAR
- 250 GR DE QUEIJO MASCARPONE
- SUMO DE 1 LIMÃO
- 500 GR DE MORANGOS
- PASTA DE AMÊNDOA VERMELHA

CONFEÇÃO

1. Misturar 1 c.s de xarope de morango num pouco de água fria.

2. Numa forma de fundo amovível, colocar a base do bolo. Molhar, com a ajuda de um pincel de cozinha, a base com o xarope de morango misturado com água. Reservar.

3. Numa tigela com água fria, colocar as folhas de gelatina a demolhar.

4. Separar as gemas das claras.

5. Na cuba, com o batedor, colocar as claras de ovo e bater na velocidade 7, durante 5 a 7 minutos (até estarem em castelo), sem a tampa doseadora. Colocar num recipiente e reservar.

6. Na cuba e com o mesmo acessório, colocar as gemas e o açúcar e bater na velocidade 5 durante 30 segundos. Raspar as paredes da cuba com a espátula. Acrescentar o mascarpone e bater na velocidade 6 durante 1 minuto.

7. Aquecer, no microondas, o sumo de limão com a c.s de xarope de morango, durante alguns segundos. Juntar as folhas de gelatinas demolhadas e escorridas e misturar para derretê-las.

8. Acrescentar esta mistura à preparação dentro da cuba. Misturar na velocidade 5 durante 1 minuto. Retirar o acessório e juntar as claras em castelo e misturar, delicadamente, com a espátula.

9. Cortar os morangos em 2, dispô-los com a face cortada encostada às paredes da forma. Cortar os morangos que sobraram em pedaços pequenos. Dispor metade do creme na forma, colocar os morangos cortados por cima e cobrir com o resto do creme. Colocar no frigorífico no mínimo 4 horas.

10. Desenformar, delicadamente, o bolo.

11. Amassar a pasta de amêndoa até ficar do tamanho do bolo e cobri-lo. Servir.
