

BOLO ARCO-IRIS COM COBERTURA DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Bater as claras em castelo vel.7 / 5 min. e reserve.

2. Lave a taça e com o acessório batedor junte as gemas com o açúcar e seleccione vel.7 4 min

3. Adicione a fécula de batata e o fermento e seleccione vel.5 1min.

4. Depois junte raspa e o sumo de limão e seleccione vel.5 1min.

5. Junte as claras em castelo e seleccione vel.5 1min. até obter um creme.

6. Depois divida o preparado do bolo em 7 partes iguais em pequenos recipientes.

7. Em cada recipiente adicione uma colher de café de corante diferente para cada um dos recipientes e mexa, em alguns misture dois colorantes para assim obter cores secundárias.

8. Unte uma forma de cerca de 20 a 23cm com manteiga e polvilhe com farinha e verta o preparado.

9. Leve ao forno pré-aquecido a 180º cerca de 12 min cada camada para ver se está cozido e espete o palito.

10. Depois de cozido retire e deixe arrefecer um pouco.

11. Enquanto o bolo está no forno prepare o creme para rechear e barrar

12. Na taça meter o acessório triturar e colocar o chocolate com dar uns toques no turbo.

13. Juntar as natas e programar 4 min, 95º vel 4.

INGREDIENTES

- PARA O BOLO:
- 9 OVOS
- 18 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 9 COLHERES DE SOPA PACOTE FÉCULA DE BATATA OU DE FARINHA SEM FERMENTO
- 1 COLHER CHÁ FERMENTO
- 1 COLHER DE CAFÉ DE COLORANTES (AZUL, VERDE, AMARELO E VERMELHO) UMA COLHER DE CAFÉ
- RASPA E SUMO DE LIMÃO
- PARA O CREME:
- 200 GRS DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA
- 1 PACOTE DE NATAS
- DECORAÇÃO: CÔCO, OU MISSANGAS COLORIDAS Q.B

14. Deixe arrefecer.

15. Monte o bolo e barre o primeiro bolo com o creme de chocolate, coloque outra parte volte a barrar e assim sucessivamente até à ultima camada de bolo depois cubra todo o bolo e meta um pouco no frigorífico. Quando estiver frio decore com com côco ou missangas coloridas.
