

FONDANT DE CHOCOLATE COM A SUA COBERTURA SÓLIDA



INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 200 GR DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA
- 100 GR DE MANTEIGA
- 90 GR DE AÇÚCAR
- 4 C.S. DE FARINHA
- PARA A COBERTURA:
- 150 GR DE CHOCOLATE DE CULINÁRIA
- 80 GR DE MANTEIGA

CONFEÇÃO

1. Separar as gemas das claras.

2. Na cuba, com o batedor, colocar as claras e 1 pitada de sal. Programar 7 minutos, começando na velocidade 4. De 20 em 20 segundos, aumentar 1 velocidade até atingir a velocidade 8. Deixar o programa acabar ou finalizar se verificar que as claras estão em castelo. Reservar as claras. Não precisa limpar a cuba. Trocar o batedor pela lâmina para amassar/triturar.

3. Préaquecer o forno à 180°C.

4. No microondas, derreter o chocolate com a manteiga. Colocar na cuba o chocolate e a manteiga derretidos com as gemas e bater durante 1 minuto 30, na velocidade 6.

5. Juntar o açúcar e a farinha e misturar na velocidade 5, durante 1 minuto 30.

6. Retirar a lâmina e, com a espátula, incorporar as claras delicadamente até estarem misturadas.

7. Pincelar a forma com manteiga. Deitar a massa na forma.

8. Cozer no forno quente, entre 13 à 20 minutos, consoante o forno.

9. Se quiser um bolo bem "fondant" (meio cru no centro), retire passado 13/15 minutos (verificar com um palito). Neste caso, não poderá usar a cobertura pois o bolo tem de estar bem cozido. Mesmo sem cobertura, este bolo é muitíssimo bom!

10. Se quiser colocar a cobertura, deixe cozer bem. Retirar do forno, deixar arrefecer e colocar no frigorífico.

11. Para a cobertura:

12. Derreter o chocolate com a manteiga no microondas. Mexer bem com uma espátula até a cobertura estar bem macia e brilhante. Espalhar a cobertura em cima do bolo. Atenção, para a cobertura ficar dura, tem de existir um choque térmico: o bolo tem de estar bem frio e a cobertura bem quente. De seguida, colocar o bolo no frigorífico para a cobertura endurecer. Servir, passado umas horas!
-