

BOLO DE LARANJA E CACAU, ANIVERSÁRIO DO MARIDO



CONFEÇÃO

1. Ligar o forno a 175°C.

2. Massa de Laranja:

3. Com o batedor colocar as claras e pitada de sal bater na vel 7, 6 minutos, sem tampa de vapor.

4. Sem lavar a taça colocar as gemas e açúcar bater na vel 5, 12 minutos até ficar um creme fofo e esponjoso. Sem tampa de vapor.

5. Depois adicionar o sumo e açúcar baunilhado e bater novamente vel 5, 2 minuto.

6. Adicionar a claras em castelo e programar vel 5, 1 minuto. Fiz só porque queria aproveitar o máximo de creme do batedor. E resultou muito bem.

7. Retirar batedor e colocar a fécula, eu por norma uso vara de arames sempre e envolvo bem.

8. Colocar na forma untada e forrada com papel de vegetal untado com spray ou oleo levar ao forno por 20 a 25 minutos depende do forno.

9. Eu verifico sempre com um palito no centro do bolo se sai seco está cozido.

10. Deixar arrefecer fora do forno.

12. Massa de Cacau:

13. Com o batedor colocar as claras e pitada de sal bater na vel 7, 6 minutos, sem tampa de vapor.

INGREDIENTES

- MASSA DE LARANJA:
- FIZ 2 BASES DE MASSA DE LARANJA
- PARA CADA MASSA LEVA ESTE INGREDIENTES MAS PARA UMA FORMA REDONDA Nº28
- SE FIZEREM EM Nº 20,24 NÃO NECESSITAM DE FAZER A 2 MASSA POIS DÁ PARA PARTIR AO MEIO.
- 5 OVOS
- 150 GR DE AÇÚCAR
- 100 GR DE FÉCULA DE BATATA
- 5 GR DE AÇÚCAR BAUNILHADO OU AROMA A BAUNILHA
- SUMO DE 1 LARANJA
- PITADA DE SAL
- MASSA DE CACAU:
- FIZ 2 BASES DE MASSA DE CACAU
- PARA CADA MASSA LEVA ESTE INGREDIENTES MAS PARA UMA FORMA REDONDA Nº28
- SE FIZEREM EM Nº 20,24 NÃO NECESSITAM DE FAZER A 2 MASSA POIS DÁ PARA PARTIR AO MEIO.
- 5 OVOS
- 150 GR DE AÇÚCAR
- 100 GR DE FÉCULA DE BATATA
- 5 GR DE AÇÚCAR BAUNILHADO OU AROMA A BAUNILHA
- 3 COLHER DE SOPA DE CACAU

- SUMO DE 1 LARANJA
- PITADA DE SAL
- RECHEIO:
- 600 ML DE NATAS (PODE SER 400 ML LEITE+200 ML DE NATA)
- 6 GEMAS
- 150 GR DE AÇÚCAR
- 60 GR DE AMIDO DE MILHO
- CASCA DE 1/2 LIMÃO
- COBERTURA:
- 600 ML DE NATAS VEGETAIS
- 4 COLHERES DE AÇÚCAR
- GOTAS DE LIMÃO
- 100 GR CHOCOLATE ACIMA 50%
- 3 CHOCOLATES AFTER EIGHT
- 100 ML DE NATAS

14. Sem lavar a taça colocar as gemas e açúcar bater na vel 5, 12 minutos até ficar um creme fofo e esponjoso. Sem tampa de vapor.

15. Depois adicionar açúcar baunilhado e bater novamente vel 5, 1 minuto.

16. Adicionar a claras em castelo e cacau e programar vel 5, 1 minuto.

17. Retirar batedor e colocar a fécula, eu por norma uso vara de arames sempre e envolvo bem.

18. Colocar na forma untada e forrada com papel de vegetal untado com spray ou óleo levar ao forno por 20 a 25 minutos depende do forno.

19. Eu verifico sempre com um palito no centro do bolo se sai seco está cozido.

20. Deixar arrefecer fora do forno.

22. Recheio:

23. Colocar o batedor com todos os ingredientes e programar vel 4, 30 seg para misturar.

24. Programar vel 4, 90 graus, 18 minutos.

25. Reservar.

27. Cobertura:

28. Colocar as natas na batedeira e bater em velocidade alta.

29. Adicionar aos poucos o açúcar e limão.

30. Até ficarem firmes.

32. O chocolate levei ao microondas a derreter com as natas por 40 seg mas a cada 10 retirar e mexer.

34. Montagem:

35. Colocar uma base de massa cacau, rechear, colocar a massa de laranja, rechear, colocar a massa cacau, rechear, colocar a massa de laranja e começar com o chantilly e cobrir o bolo todo.

36. Por fim o chocolate no centro e ir espalhando o efeito que surgiu no centro do bolo foi o chantilly que se misturou.

37. Depois colocar um pouco de chantilly num saco pasteleiro com o bico de rosa e fazer umas rosas.

39. Fonte:

<https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2018/03/bolo-de-laranja-e-chocolate-aniversario.html>
