

FRAMBOISIER



CONFEÇÃO

1. Bolo
2. 5 ovos
3. 200g de açúcar
4. 180g de farinha c/ fermento
5. 150g de amêndoa moída
6. 125g de manteiga c/ sal, derretida
7. 2 c. (sopa) de água de flor de laranjeira
8. 1 c. (café) de extrato de baunilha
9. Raspas de 1 limão
10. Creme de mascarpone
11. 500g de mascarpone
12. 150ml de natas bem frias
13. 150g de açúcar em pó
14. 1 c. (café) de extrato de baunilha
15. Recheio
16. 200g de framboesas
17. 150g de doce de framboesa
18. Decoração

INGREDIENTES

- PARA 3 FORMAS DE Ø16
- BOLO
- 5 OVOS
- 200G DE AÇÚCAR
- 180G DE FARINHA C/ FERMENTO
- 150G DE AMÊNDOA MOÍDA
- 125G DE MANTEIGA C/ SAL, DERRETIDA
- 2 C. (SOPA) DE ÁGUA DE FLOR DE LARANJEIRA
- 1 C. (CAFÉ) DE EXTRATO DE BAUNILHA
- RASPAS DE 1 LIMÃO
- CREME DE MASCARPONE
- 500G DE MASCARPONE
- 150ML DE NATAS BEM FRIAS
- 150G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 1 C. (CAFÉ) DE EXTRATO DE BAUNILHA
- RECHEIO
- 200G DE FRAMBOESAS
- 150G DE DOCE DE FRAMBOESA
- DECORAÇÃO
- FRAMBOESAS Q.B.
- FRUTOS VERMELHOS DESIDRATADOS

19. Framboesas q.b.

20. Frutos vermelhos desidratados

21. Açúcar em pó

22. Receita retirada de
<http://www.cocoebaunilha.com/2015/07/framboisier-bolo-de-amendoa-mascarpone.html?m=1>
