

FRAMBOISIER



CONFEÇÃO

1. BOLO

2. Untar 1 forma e forrá-la com papel vegetal. Colocar o acessório batedor no copo. Juntar o açúcar, os ovos, a água de flor de laranjeira e a baunilha e programar 12min/35º/vel.5. Juntar a farinha peneirada e envolver 30 seg/ Vel.5. Por fim juntar a amêndoa moída, as raspas de limão e a manteiga derretida e misturar 30 seg/ Vel. 5. Se necessário misturar com a espátula até ficar homogéneo.

3. Colocar a massa na forma e levar ao forno pré-aquecido a 180ºC durante 25 a 30min. ou até o palito sair seco. Desenformar e deixar arrefecer completamente numa grelha.

4. CREME DE MASCARPONE

5. Com o acessório batedor, bater o mascarpone e as natas bem frias durante 2min./vel.5. Juntar o açúcar em pó e programar mais 3min./vel.5, até ficar firme.

6. MONTAGEM

7. Cortar o bolo ao meio. Colocar uma parte no prato de serviço, barrar com compota de framboesa, distribuir algumas framboesas no centro e à volta da extremidade do bolo. Com o saco pasteleiro espalhar creme de mascarpone nos espaços vazios e formando uma camada por cima das framboesas. Colocar a outra parte. No topo espalhar um pouco de creme de mascarpone e alisar. Decorar com framboesas e polvilhar com açúcar em pó. Levar o bolo ao frigorífico durante pelo menos 6 a 8h.

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

INGREDIENTES

- 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.
- AÇÚCAR EM PÓ