

BOLO DAS "GOTINHAS DOURADAS"



INGREDIENTES

- BASE:
- 200G DE FARINHA T55
- 75G DE AÇÚCAR
- 75G DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 1 OVO
- 2 COLHERES DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- RECHEIO:
- 750G DE QUEIJO QUARK 20% M.G.
- 150G DE AÇÚCAR
- 4 GEMAS
- 2 PACOTES DE PREPARADO EM PÓ PARA PUDIM COM SABOR A BAUNILHA
- 1 PACOTE DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- SUMO DE 1 LIMÃO
- 250ML DE ÓLEO DE GIRASSOL
- 500ML DE LEITE
- COBERTURA DE MERENGUE:
- 4 CLARAS
- 100G DE AÇÚCAR

CONFEÇÃO

1. (Nota: Deve ser feito de véspera)
2. Coloque os ingredientes para a base na taça com a lâmina para amassar/triturar. Misture no programa P3 de Massas e leve ao frigorífico aproximadamente 20 min.
3. Pré-aqueça o forno a 180°C.
4. Separe as gemas das claras.
5. Para o recheio, coloque o batedor duplo e misture todos os ingredientes, excepto o óleo, na velocidade 5-6 durante aproximadamente 4 min até formar uma massa lisa. Por fim, continuando a bater na mesma velocidade, adicione lentamente o óleo. É suposto ficar com uma textura muito fluida.
6. Estenda a massa e coloque-a numa forma de mola de 26 cm de diâmetro, previamente untada, fazendo uma borda de 4 cm de altura. Pode colocar papel vegetal no fundo da forma para ajudar a desenformar.
7. Coloque o recheio e leve ao forno pré-aquecido a 180°C, sem ventilação, com calor superior e inferior, entre 45 min a 1 hora, até ficar consistente. Coloque a forma numa prateleira baixa do forno. Fica douradinho apenas nas bordas e amarelo ao centro.
8. Entretanto, lave e seque muito bem a taça e coloque novamente o batedor duplo. Bata as claras na velocidade 8, sem a tampinha reguladora do vapor. Ao fim de aproximadamente 4 min, quando estiverem em castelo, acrescente o açúcar aos poucos pelo bocal da tampa, continuando sempre a bater, durante aproximadamente 8 min ao todo.
9. Espalhe o merengue por cima da base e faça pequenos picos com a ajuda das costas de uma colher.
10. Leve novamente ao forno a 150°C por mais 25 min.

11. Deixe arrefecer na forma, de preferência no frigorífico, de um dia para o outro, antes de desenformar. Dever-se-ão formar pequenas gotas douradas no merengue (“gotinhas douradas”).

13. (Traduzido e adaptado do blogue alemão www.WieFindenWirEs.de)
