

Bolo de Chocolate com Oreo ou Negresco



Bolo de Chocolate com Oreo ou Negresco

Ingredientes

Massa

Manteiga amolecida e farinha de rosca, para as fôrmas

6 ovos (claras e gemas separadas)

120 g de açúcar

1 colher (sopa) de açúcar de baunilha

75 g de farinha

50 g de amêndoas trituradas

2 colheres (sopa) de maisena

3 colheres (sopa) de cacau em pó

Recheio e cobertura

400 g de chocolate branco culinário, picado grosseiramente

4 ovos (claras e gemas separadas)

2 colheres (sopa) de açúcar de baunilha

250 ml de creme de leite
50 g de açúcar
2 colheres (sopa) de cacau em pó
50 g de chocolate com 70% de cacau
Mini Oreos (opcional para decoração)

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 200°C. Unte as fôrmas com manteiga e polvilhe com farinha de rosca.

Bata as gemas com metade do açúcar e o açúcar de baunilha, até obter uma mistura fofa. Bata as claras com uma pitada de sal até formar picos firmes. Adicione aos poucos o restante do açúcar, batendo sempre, até ficar bem firme.

Incorpore as claras com a mistura de gemas usando uma colher de metal.

Misture a farinha, as amêndoas, a maisena e o cacau e incorpore-os à mistura de ovo.

Divida a mistura entre as duas fôrmas, alise a superfície da massa e leve para assar por cerca de 30 minutos. Quando os bolos estiverem completamente assados, retire do forno, deixe esfriar um pouco e, cuidadosamente, passe uma faca ao redor das fôrmas para soltá-los.

Desenforme-os sobre uma grade e deixe por pelo menos 2 horas, para que esfriem completamente. Depois, corte cada bolo ao meio, horizontalmente, para obter quatro camadas.

Para o recheio, derreta o [chocolate](#) branco num bowl encaixado sobre uma panela com água quente.

Tire do fogo e deixe esfriar. Bata as gemas com o açúcar de baunilha até obter uma mistura fofa.

Bata o creme de leite bem gelado (reserve duas colheres de sopa sem bater) até o ponto de chantilly.

Bata as claras com o açúcar até que forme picos firmes. Adicione a mistura de gemas ao chocolate derretido e incorpore os ingredientes com um fouet.

Adicione o chantilly e incorpore-o à mistura. Cuidadosamente, incorpore a clara em neve.

Divida esse creme em duas partes e misture o cacau em apenas uma delas.

Espalhe o creme claro sobre uma camada de bolo. Cubra com outra camada, pressione levemente e espalhe o creme com cacau. Repita o procedimento com as camadas restantes.

Leve à geladeira por pelo menos 1 hora. Derreta o chocolate com 70% de cacau juntamente com o creme de leite reservado.

Despeje sobre o bolo e sirva decorado com os biscoitos.

Bolo de Chocolate com Oreo ou Negresco

[Oreo](#) | [Negresco](#)