Fault Line Cake



Bolo de café e laranja:
6 ovos
250 açúcar branco
250g açúcar amarelo fino
400g farinha de trigo com fermento (Branca de Neve azul, por ex)
275ml óleo vegetal
275ml de café fraco
1 clh sobremesa de aroma de baunilha
1 colher (chá) de fermento químico
Raspa de 2 laranjas médias

Pré-aqueça o forno a 180ºC (sem ventilação) ou a 160ºC (com ventilação). Unte com gordura e forre com papel vegetal duas formas de 16 cm e polvilhe com farinha.
Junte a farinha e o fermento numa taça e reserve.
Numa taça à parte misture os ovos, os açúcares e bata durante 2 minutos até aumentar de volume. Junte o óleo, o café frio (temperatura ambiente), a raspa de laranja e o aroma e bata mais um pouco. Adicione a mistura da farinha e envolva com uma vara de arames.
Divida a massa do bolo pelas formas e leve ao forno por 45/50 minutos aproximadamente. Retire do forno, após 10 minutos desenforme sobre uma grelha e deixe arrefecer por completo.

Creme de Bolacha (recheio):
100g de manteiga sem sal, em ponto de pomada
200g de queijo creme (tipo Philadélphia ou mascarpone)
150g de açúcar em pó
1 colher (chá) de aroma de baunilha
50g bolachas de manteiga em farinha
leite meio gordo q.b

Numa taça junte a manteiga, o açúcar em pó e o queijo e bata a velocidade média até incorporar bem. Adicione a baunilha, as bolachas em farinha e mexer. Corrigir até à consistência desejada com leite (ou água).

Buttercream italiano de café (cobertura):
8 gemas de ovo
200g de açúcar
100ml de água
500g de manteiga sem sal à temperatura ambiente
1 clh sopa de aroma baunilha
1 clh sopa bem cheia de café solúvel

Num tacho adicione a água e o açúcar e leve ao lume brando até formar uma calda a 118ºC. Numa taça à parte bata as gemas até esbranquiçarem. Verta a calda de açúcar, em fio, sobre as gemas, batendo sempre a velocidade máxima, até chegar à temperatura ambiente.
Numa taça à parte bata a manteiga até estar bem suave. Misture a manteiga nas gemas, aos poucos, batendo a baixa velocidade. Adicione o café.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.