Drip Cake



Bolo de chocolate e menta:
6 ovos
400 açúcar branco
420g farinha de trigo com fermento (Branca de Neve azul, por ex)
250ml óleo vegetal
250ml de leite
250g chocolate em pó
1 colher (chá) de fermento químico
Essência de menta q.b

Pré-aqueça o forno a 180ºC (sem ventilação) ou a 160ºC (com ventilação). Unte com gordura e forre com papel vegetal duas formas de 18 cm e polvilhe com farinha. Junte a farinha, o chocolate e o fermento numa taça e reserve.
Numa taça à parte misture os ovos, o açúcar e bata até aumentar de volume. Junte o óleo, a essência 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 minutos aproximadamente. Retire do forno, após 10 minutos desenforme sobre uma grelha e deixe arrefecer por completo.

Buttercream suíço de baunilha:
6 claras de ovo (tam M)
375g de açúcar branco
500g de manteiga sem sal em ponto de pomada
1 clh sopa de aroma baunilha

Coloque numa taça as claras e o açúcar e leve ao lume em banho maria. Deve mexer sempre com vara de arames (gentilmente) até atingir a temperatura de 50/60ºC. De seguida retire do lume e bata com a batedeira à velocidade máxima até obter um merengue bem firme e brilhante e voltar à temperatura ambiente (aprox. 30 ºC). Depois do merengue frio junte a manteiga aos poucos batendo a baixa velocidade até obter um creme macio. Adicione o aroma e bata mais um pouco até misturar bem.

Creme de caramelo (recheio):
200g Buttercream de baunilha
50g açúcar branco + 25ml água

Derreta o açúcar num tacho, até fazer caramelo. Adicione a água bem quente para fazer um caramelo líquido. Quando arrefecer junte ao Buttercream e bata para homogeneizar.

Buttercream de chocolate (cobertura):
800g Buttercream de baunilha
75g chocolate de culinária em barra

Derreta o chocolate no micro-ondas ou em banho maria e depois de frio adicione ao Buttercream enquanto bate a baixa velocidade, até obter um creme fofo.

Drip de Chocolate
50g de chocolate de culinária em barra + 50g de natas

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.