Drip Cake de Oreo



Bolo mármore de chocolate e morango:
5 ovos
400g açúcar branco
450g farinha de trigo com fermento (Branca de Neve azul, por ex)
200g óleo vegetal
200g de água
Essência ou aroma de morango q.b
Corante alimentar vermelho q.b
1 clh sopa cacau em pó
1 clh chá de fermento químico

Pré-aqueça o forno a 180ºC (sem ventilação) ou a 160ºC (com ventilação). Unte com gordura e forre com papel vegetal duas formas de 14 ou 16 cm e polvilhe com farinha. Junte a farinha 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 água e bata mais um pouco. Adicione a farinha com o fermento, envolvendo por duas vezes.
Divida a massa em duas partes. Na primeira parte junte corante e essência a gosto. Na segunda parte adicione o cacau.
Divida as massas do bolo pelas duas 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.

Buttercream suíço de morango e de Oreo (recheio e cobertura):
6 claras de ovo (tam M)
375g de açúcar branco
500g de manteiga sem sal em ponto de pomada
2 clh sopa de aroma morango
1 pacote de Oreo de Morango
Corante alimentar rosa

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 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.
Divida o creme em 2 partes:
500g – adicionar corante rosa
500g – adicionar 4 ou 5 bolachas trituradas em farinha (incluindo o recheio)

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.