Drip Cake de Framboesa e Groselha



Massa do Bolo:
5 ovos
100g manteiga sem sal
150g óleo alimentar
350g açúcar
350 farinha com fermento
200ml de sumo de groselha
1 clh chá de fermento em pó
1 clh sopa de aroma de baunilha

Preparação:
Pré-aqueça o forno a 180ºC.
Unte com manteiga e forre com papel vegetal uma forma com 16 / 18 cm de diâmetro.
Numa taça bata os ovos com o açúcar, acrescente a manteiga derretida, o óleo, o sumo de groselha, o aroma e bata tudo. Por fim adicione a farinha com fermento e envolva com a vara de arames.
Divida a massa pelas duas formas e leve ao forno cerca de 50 minutos. Faça o teste do palito antes de retirar o bolo do forno.
Deixe arrefecer 10 minutos dentro da forma antes de desenformar.
Desenforme e deixe arrefecer completamente sobre uma grelha.

Creme de Framboesa (recheio e cobertura):
400g de natas vegetais para pastelaria
200g queijo mascarpone
1 lata de leite condensado
250 framboesas frescas

Junte o leite condensado e as framboesas, bata bem. Adicione as natas frescas a fio, batendo sempre até obter a consistência desejada.

Drip de ganache de leite:
100ml de natas
100g de chocolate de leite

Aqueça as natas e verta sobre o chocolate picado. Aguarde 1 minuto e mexa.

Peanut Butter Drip Cake



Massa do Bolo:
5 ovos
200 açúcar branco
150g açúcar amarelo
350g farinha
200 óleo vegetal
200 água
250 chocolate em pó
1 clh sopa de aroma de baunilha
1 colher (chá) de fermento
1 pitada de sal

Pré-aquecer o forno a 180ºC. Untar e forrar com papel vegetal duas formas de 18 cm.
Numa taça misturar a farinha, o fermento, o sal e o chocolate. Reservar.
Numa taça à parte juntar todos os restantes ingredientes e bater a velocidade média. Por fim adicionar os secos e envolver.
Dividir a massa pelas formas. Levar ao forno por aproximadamente 50 minutos. Retirar do forno e deixar arrefecer. Desenformar e reservar.

Creme de Amendoim (recheio e cobertura):
300g de manteiga sem sal, à temperatura ambiente
150g de manteiga de amendoim
400g de açúcar em pó
1 clh chá de aroma de baunilha
3 clh sopa de leite (opcional)
50g de pepitas de chocolate
50g amendoins caramelizados salgados picados grosseiramente
50g bolachas Oreo de amendoim picadas grosseiramente

Bater a manteiga com o açúcar até obter um creme macio. Juntar a manteiga de amendoim e o aroma e bater mais um pouco. Adicionar leite, se necessário para acertar a consistência.
Para o recheio, prepare 1/3 do creme com as pepitas, os amendoins e as bolachas. Cubra o bolo com o restante creme simples.

Drip de ganache de leite:
100ml de natas
100g de chocolate de leite
Aqueça as natas e verta sobre o chocolate picado. Aguarde 1 minuto e mexa.