Topforward Cake



Bolo de Café e Chocolate

Ingredientes:
5 ovos (M)
125g manteiga sem sal
125g óleo vegetal
390g açúcar
370g farinha sem fermento (T55)
100g chocolate de culinária em barra
250ml café forte
1 clh chá fermento em pó

Preparar duas formas redondas de 22 cm (untar com gordura, cobrir o fundo com papel vegetal, untar novamente com gordura e polvilhar com farinha).
Pré aqueça o forno a 180ºC (sem ventilação) ou 160ºC (com ventilação).
Junte a manteiga com o chocolate picado numa taça e derreta no micro-ondas. Bata os ovos com o açúcar, adicione o óleo, o café e mexa bem. Junte a manteiga com o chocolate ao preparado anterior e mexa. Por fim adicione a farinha com o fermento e envolva com uma vara de arames.
Dividir a massa igualmente pelas duas formas e levar ao forno cerca de 35/40 min ou até o palito sair seco no meio.

Ganache Montée de Café (recheio)
200g natas para bater
100g chocolate de culinária de leite
100g chocolate de culinária 70% cacau
½ clh sopa de café solúvel

Pique o chocolate e verta sobre este as natas bem quentes. Adicione o café e reserve 1 minuto. Mexa bem para formar um creme homogéneo. Depois de frio bata a velocidade alta até aumentar de volume.

Buttercream suíço de café (cobertura):
6 claras de ovo (tam M)
375g de açúcar branco
500g de manteiga sem sal em ponto de pomada
Aroma de café a gosto
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 deixar de sentir grãos de açúcar. 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. Por fim colore com o corante rosa até obter a cor desejada.

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.