Floresta Negra

Ingredientes para o bolo:
6 ovos (tam M)
200g açúcar
1 clh sobremesa café instantâneo
45g óleo vegetal
110g farinha (T55 com fermento)
45g cacau em pó (e mais para polvilhar)
1 clh chá fermento em pó
1 pitada de sal
1 clh sobremesa aroma de baunilha

Junte os secos (farinha, cacau, fermento e sal), misture, peneire e reserve.
Numa taça bater os ovos com o açúcar até aumentarem de volume. Adicione o óleo, o café e a baunilha e misture bem. Junte os secos aos poucos envolvendo com uma vara de arames.
Disponha no tapete de tortas ou num tabuleiro previamente untado e forrado com papel vegetal e leve ao forno previamente aquecido a 170ºC cerca de 10/12 minutos. Desenforme e enrole ainda quente sobre papel vegetal polvilhado com cacau em pó. Deixe arrefecer por completo.

Ingredientes para coulis de cereja:
250g cerejas descaroçadas
100g açúcar
Sumo de meio limão pequeno

Junte os ingredientes numa caçarola e leve ao lume brando até reduzir.

Ingredientes para o creme:
250g queijo mascarpone
500g natas (vegetais para pastelaria)
150g açúcar em pó
Sumo de meio limão pequeno

Junte o queijo, o açúcar e o sumo de limão e bata até obter um creme macio. Adicione as natas em chantilly e misture delicadamente.

Decoração:
Chocolate de leite em lascas
Cerejas frescas

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.

Fruta Fresca

Ingredientes para a massa:
6 ovos (tam M)
140g de farinha (com fermento)
140g de açúcar
1 pitada de sal
1 clh sopa de polpa de fruta (ananás, maracujá, etc)

Bata as gemas com o açúcar até duplicarem de volume. Junte as claras em castelo e a farinha alternadamente envolvendo delicadamente com uma vara de arames. Por fim adicione o puré de fruta e mexa mais um pouco.
Disponha no tapete de tortas ou num tabuleiro previamente untado e forrado com papel vegetal.
Leve ao forno a 170ºC por 12/15 minutos.
Desenforme e enrole ainda quente sobre papel vegetal polvilhado com açúcar em pó. Deixe arrefecer por completo.

Ingredientes para o creme:
350g de natas (vegetais para pastelaria)
100g leite condensado
1 clh sopa de polpa de fruta (ananás, maracujá, etc)

Junte todos os ingredientes e bata bem. Recheie e decore com fruta fresca

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.