

Bolo de Champagne Roze e Morangos

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

85gr de manteiga amolecida
1 1/2 chávenas de farinha de trigo
1 1/2 colher de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de sal
1 chávena mais 2 colheres de sopa de açúcar
1 ovo grande
1/2 chávena de leite
1 colher de chá de extrato de baunilha
450gr de morangos, descascados e cortados ao meio
(para tornar a receita mais alcoólica, marinar os morangos no champanhe durante a noite)

Cobertura:

5 grandes ovos brancos
1 chávena de açúcar refinado
315gr de manteiga a temperatura ambiente
2/3 chávena de champanhe rozé
Opcional: morangos frescos mergulhados no chocolate e flocos de chocolate branco

Preparação:

Untar 2 formas redondas de 20 centímetros e pré-aquecer o forno a 180° C.
Peneirar a farinha, o fermento e o sal numa tigela média.
Colocar a manteiga e 1 chávena de açúcar num recipiente e misturar em velocidade média-alta até o preparado ficar esbranquiçado e macio, cerca de 3 minutos.
Reduzir a velocidade para média-baixa e misturar o ovo, a baunilha e o leite.

Reduzir a velocidade ao ponto baixo e misturar gradualmente no preparado de farinha.
Dividir a mistura entre as duas formas e alisar o topo com uma espátula.
Colocar os morangos em cima das duas massas e polvilhar com as 2 colheres de açúcar restantes.
Cozinhar por 10 minutos.
Reduzir a temperatura do forno para 160°.
Assar até que os bolos fiquem dourados e firmes ao toque, cerca de 40-45 minutos.
Deixar esfriar na forma sobre uma grade.

Cobertura:

Para preparar a cobertura, misturar a clara de ovo e o açúcar numa tigela grande que possa ser aquecida.

Colocar um termômetro de doces "colado" à tigela.

Colocar a tigela sobre uma panela com água fervente e bater até que a mistura atinja 160°C e o açúcar se dissolva, durante cerca de 5 minutos.

Com uma batedeira, bater a mistura de ovos em velocidade alta até a temperatura baixar e espessar, cerca de 5 minutos.

Reduzir a velocidade para médio e adicionar a manteiga, 1 colher de cada vez, batendo e incorporando após cada adição.

Adicionar o champagne e bater até o preparado ficar liso e espesso.

Preencher e revestir o miolo do bolo com cerca de 1/3 da mistura, em seguida, cobrir o bolo inteiro com o glacê restante e alisar com uma espátula.

Colocar no topo os morangos cobertos de chocolate e chocolate branco raspado para decorar.