

Bolo de crepes, chantilly, morangos e framboesas

Ingrédients

- 3 ovos
- 600ml de leite
- 225g de farinha
- 25g de açúcar
- 600g de creme de leite integral
- 100g de mascarpone (opcional)
- 40g de açúcar de confeiteiro (ou mais, a gosto)
- 400g de morangos
- 150g de framboesas

Préparation

1. É certo que estamos no final de outubro, mas no norte ainda encontramos morangos locais, então aproveite até o final!
2. Aqui eu os integrei, junto com framboesas, em um bolo de crepes bem simples com chantilly.
3. Camadas de crepes, chantilly e frutas frescas, nada mais simples mas realmente delicioso e pouco doce.
4. Claro, você pode adicionar todas as frutas que quiser e, obviamente, se quiser algo mais gourmet, pode sempre substituir o chantilly por uma ganache de chocolate.
5. Com essas proporções, você terá cerca de vinte crepes, usei 17 para o meu bolo.
6. Faça um buraco com a farinha peneirada, depois adicione os ovos um a um, misturando bem.
7. Em seguida, adicione o açúcar, mas gradualmente o leite, misturando bem a cada vez para evitar caroços (não se preocupe, se no final houver caroços, você pode sempre passar a massa no liquidificador ou usar um mixer de mão para suavizá-la).
8. Depois, cozinhe seus crepes em uma frigideira untada (com óleo neutro), cozinhando a massa concha por concha.
9. Quando estiverem cozidos, empilhe-os entre duas camadas de papel alumínio para que fiquem bem macios.
10. Bata seu creme de leite em chantilly usando uma batedeira elétrica, então adicione o açúcar de confeiteiro enquanto continua batendo.
11. Se seu chantilly não estiver firme o suficiente, você pode adicionar um pouco de mascarpone para obter um creme mais denso, o que é importante para a montagem.
12. Reserve na geladeira enquanto espera para montar.
13. Corte cerca de 1/3 das frutas em fatias finas.
14. Corte os crepes para que fiquem regulares em tamanho.
15. Sobre um cartão dourado, ou em um prato de serviço, coloque um primeiro crepe.
16. Espalhe uma fina camada de chantilly sobre ele, depois cubra com outro crepe.
17. Monte seu bolo dessa forma, adicionando pedaços de frutas frescas a cada 3 crepes, até que os crepes acabem (ou quando você achar que seu bolo está grande o suficiente).
18. Em seguida, cubra todo o seu bolo com chantilly, alisando a parte superior e as laterais, depois corte os morangos em 4 e as framboesas em 2 antes de decorar o bolo com eles.
19. Coloque seu bolo na geladeira por alguns minutos para que todas as camadas se unam bem, depois aproveite!

