

Maravilhoso café - chocolate

Ingrédients

- 150g de claras de ovo
- 150g de açúcar granulado
- 150g de açúcar de confeiteiro
- 30g de cacau
- 700g de creme de leite fresco
- 50g de açúcar de confeiteiro
- 30g de Trablit
- 150g de mascarpone

Préparation

1. Comece a bater as claras em neve.
2. À parte, misture os dois tipos de açúcar.
3. Quando as claras começarem a firmar, adicione aos poucos os açúcares (espere até que cada colher de açúcar seja bem incorporada às claras antes de adicionar outra).
4. Uma vez que todo o açúcar esteja incorporado e o merengue esteja bem firme, liso e brilhante, adicione o cacau em pó sem açúcar e incorpore-o delicadamente com a ajuda de uma espátula.
5. Uma vez que o merengue esteja homogêneo, faça três círculos de 18 cm de diâmetro em uma assadeira forrada com papel manteiga.
6. Coloque no forno pré-aquecido a 100°C por cerca de 1h.
7. Quando os merengues esfriarem, prepare o chantilly: comece a bater o creme de leite.
8. Quando começar a ficar firme, adicione o açúcar de confeiteiro, depois o mascarpone e por último o trablit.
9. Se não tiver trablit, você pode usar extrato de café ou mesmo um café bem forte, mas nesse caso não conheço as quantidades, então adicione o café aos poucos, provando o chantilly a cada adição.
10. Mantenha o chantilly na geladeira enquanto aguarda a montagem.
11. Montagem: QS de raspas de chocolate Opcional: decorações com chocolate (eu fiz círculos de chocolate de dois tamanhos diferentes para decorar meu bolo).
12. Na primeira placa de merengue, coloque o chantilly de café.
13. Cubra com outra placa de merengue, novamente com chantilly e depois cubra o chantilly com raspas de chocolate.
14. Por fim, coloque a última placa de merengue e depois cubra todo o bolo com chantilly.
15. Polvilhe as laterais com raspas de chocolate e decore a gosto: com chocolate, merengues, chantilly.
16. e depois saboreie!
17. ;-) (O bolo deve, é claro, ser armazenado no refrigerador).