

Bolo de frutas vermelhas e manjeriço

Ingrédients

- 1,5 potes de sobremesa Sojasun Frutas vermelhas ou 150g
- 3 potes de açúcar ou 225g
- 3 ovos
- 1 pote de óleo + 2 colheres de sopa ou 90g (fiz metade de óleo neutro, metade de azeite de oliva)
- 4,5 potes de farinha ou 210g
- 6g de fermento químico (1/2 saquinho)
- 5g de folhas de manjeriço
- 100g de leite à escolha
- 1 ovo
- 25g de açúcar
- 15g de amido de milho
- 20g de manteiga
- 40g de morangos
- 10g de folhas de manjeriço
- 40g de mascarpone
- 20g de açúcar de confeiteiro
- 50g de creme de leite fresco (2)

Préparation

1. Sojasun me propôs o desafio "Pimp your yogurt cake", ou seja, visitar o clássico bolo de iogurte com as suas sobremesas vegetais de frutas!
2. Aqui, eu fiz um bolo com a sobremesa de frutas vermelhas, que combinada com manjeriço e alguns morangos, resulta em uma sobremesa perfeita de primavera!
3. Para aqueles que ainda não conhecem a Sojasun, é uma empresa familiar (há gerações) da Bretanha que fabrica todos os seus produtos na Bretanha, à base de soja 100% francesa e sem OGM.
4. É a marca pioneira do vegetal na França, e oferece deliciosas sobremesas vegetais de frutas, mas também de chocolate, caramelo, café, avelã.
5. , bebidas e pratos vegetais (bifes, panquecas, almôndegas.
6.).
7. Você pode fazer a receita do bolo de iogurte com a sobremesa vegetal de sua escolha, e combiná-la com chantilly aromatizado ao seu gosto (bolo de caramelo com chantilly de fava tonka, ou bolo de mirtilo com chantilly de baunilha, por exemplo)!
8. Criação de conteúdo em colaboração com Sojasun.
9. Misture a sobremesa de frutas vermelhas com o açúcar.
10. Adicione os ovos e, em seguida, o óleo.
11. Incorpore a farinha e o fermento peneirados.
12. Derrame a massa na forma de bolo com inserto.
13. Asse a 160°C por 50 minutos.
14. Deixe esfriar por alguns minutos, depois retire o tubo e desenforme o bolo.
15. Deixe esfriar completamente sobre uma grade.
16. Misture o leite com as folhas de manjeriço.
17. Aqueça o leite e adicione a sobremesa de frutas vermelhas.
18. Bata o ovo com o açúcar e o amido de milho, depois despeje a mistura de leite e frutas por cima.

19. Retorne tudo à panela e cozinhe em fogo médio, batendo constantemente até engrossar o creme.
20. Fora do fogo, adicione a manteiga e misture bem, depois cubra o creme e leve à geladeira.
21. Quando o creme estiver frio, corte os morangos em pedaços pequenos e adicione ao creme.
22. Despeje o creme em um saco de confeitar, depois recheie o bolo.
23. Misture o creme de leite fresco (1) com as folhas de manjeriço, depois deixe infundir por no mínimo 2 horas, se possível durante a noite.
24. Depois, bata a mistura e filtre-a.
25. Adicione o creme (2), o mascarpone e o açúcar de confeiteiro.
26. Bata o creme até obter um chantilly.
27. Coloque-o em um saco de confeitar com um bico Saint-Honoré e deposite-o sobre o bolo.
28. Decore com alguns morangos e folhas de manjeriço.
29. Finalmente, delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com