

Bolo de morango com manjericão

Ingrédients

- 300g de morangos
- 15g de vinagre balsâmico branco
- 20g de mel
- 2 ovos
- 60g de açúcar
- 60g de farinha
- 1 ovo
- 60g de açúcar
- 35 de amido de milho
- 125g de leite integral
- 120g de creme de leite fresco
- 6g de folhas de manjericão
- 25g de manteiga (1)
- 100g de manteiga pomada (2)
- 150g de morangos
- 150g de creme de leite fresco
- 20g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. E sim, um novo bolo de morango!
2. Desta vez, os morangos são combinados com manjericão, com um toque de vinagre balsâmico branco.
3. Fora isso, um bolo de morango bem clássico: um pão-de-ló, um creme mousseline e, claro, muitos morangos!
4. Corte os morangos em pedaços pequenos, depois adicione o mel, o vinagre e o mel.
5. Deixe a mistura marinar por algumas horas.
6. Bata os ovos com o açúcar por alguns minutos até obter uma mistura bem fofa.
7. Em seguida, adicione a farinha peneirada usando uma espátula, despeje a massa em um aro de 20cm de diâmetro e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos.
8. O pão-de-ló deve estar bem dourado e fofo.
9. Deixe esfriar.
10. Aqueça o leite e o creme com o manjericão finamente picado, cubra a panela com filme e deixe em infusão por 30 minutos.
11. Em seguida, bata o líquido e aqueça novamente.
12. Bata o ovo com o açúcar e o amido de milho.
13. Despeje metade do líquido sobre a mistura anterior, depois despeje tudo de volta na panela.
14. Engrosse o creme em fogo médio, mexendo constantemente.
15. Fora do fogo, adicione a manteiga (1).
16. Deixe o creme voltar à temperatura ambiente.
17. Quando esfriar, bata adicionando aos poucos a manteiga (2).
18. Bata por vários minutos até obter um creme bem liso, fofo e espumoso.
19. Passe imediatamente à montagem.
20. Corte os morangos ao meio e disponha-os ao redor coberto com rhodoid.
21. Corte o pão-de-ló ao meio.

22. Escorra os pedaços de morangos com manjeriço e balsâmico branco conservando o suco.
23. Use-o para umedecer o pão-de-ló.
24. Coloque a primeira metade do pão-de-ló no centro dos morangos, cortando novamente se necessário.
25. Cubra com o creme mousseline, depois acrescente os morangos com manjeriço.
26. Cubra com o creme (reserve um pouco para finalizar a montagem).
27. Coloque a segunda metade do pão-de-ló, também umedecida, e finalize com o restante do creme.
28. Coloque o bolo de morango na geladeira por no mínimo 2 horas.
29. Em seguida, bata o creme com o açúcar de confeiteiro para obter um chantilly.
30. Desenforme o bolo, decore com o chantilly por cima, decore com algumas folhas de manjeriço e aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com