

Rolo de chantilly, cacau e morango

Ingrédients

- 150g de claras de ovo
- 40g de açúcar (1)
- 90g de gemas de ovo
- 50g de açúcar (2)
- 40g de manteiga
- 30g de farinha
- 70g de maizena
- 15g de cacau em pó sem açúcar
- 35g de açúcar de confeiteiro
- 350g a 400g de morangos

Préparation

1. Quando eu era criança, meu bolo favorito era um rocambole de chocolate e chantilly que minha mãe preparava para meu aniversário; eu quis me inspirar nessa receita acrescentando morangos (mas eles são opcionais, fora de temporada você pode retirá-los ou substituí-los por outra fruta).
2. É um bolo muito simples de preparar, que requer pouco equipamento e tempo.
3. Derreta a manteiga e deixe esfriar.
4. Bata as claras com o açúcar (1) até obter claras bem batidas, com o açúcar totalmente dissolvido.
5. Bata as gemas de ovo com o açúcar (2) até que a mistura cresça e clareie.
6. Adicione a manteiga derretida, depois a farinha, a maizena e o cacau peneirados delicadamente com a ajuda de uma espátula.
7. Termine incorporando as claras delicadamente.
8. Espalhe a massa em uma assadeira forrada com papel manteiga e leve imediatamente ao forno pré-aquecido a 185°C por 8 a 9 minutos.
9. Ao sair do forno, retire imediatamente o biscoito da assadeira e descole o papel manteiga.
10. Enrole-o em um pano úmido para que esfrie tomando a forma correta.
11. Deixe esfriar completamente.
12. Bata o creme de leite com o açúcar de confeiteiro até virar chantilly.
13. Espalhe sobre o biscoito, depois coloque morangos inteiros na extremidade do biscoito.
14. Enrole-o e cubra com o restante do chantilly.
15. Decore com fatias de morangos, aparando as bordas para ter um bolo limpo e aproveite!