

Bolo Sorvete Mais Macio que já Fiz

 culinariaterapia.com/bolo-sorvete-mais-macio-que-ja-fiz

Dyne e Zinha



Você precisa experimentar esse super Bolo Sorvete Mais Macio que já Fiz com cobertura de chocolate super cremosa.

Ingredientes:

1° Creme:

- 500 ml de leite fervente;
- 1 pacotinho de gelatina (aqui usamos sabor morango, mas você pode usar outro sabor);
- 4 gemas;
- 1 lata de leite condensado (395 g);

2° Creme:

- 4 claras;
- 4 colheres de sopa de açúcar;
- 1 lata de creme de leite sem o soro (lata de 300 g);

Para a cobertura:

- 1 caixinha de creme (200 g) com soro e tudo;
- 150 g de chocolate ao leite (ou outro de sua preferência);

Como Fazer Bolo Sorvete Mais Macio que já Fiz

1º creme:

1. Primeiramente no liquidificador comece batendo o leite fervente com a gelatina por 2 minutos.
2. Logo depois adicione as gemas e o leite condensado e bata por mais 1 minuto.
3. Em seguida leve ao fogo baixinho mexendo sempre, quando começar a ferver cozinhe por 1 minuto.
4. Então coloque em um recipiente e espere esfriar completamente para misturar ao 2º creme.

2º creme:

1. Assim que o 1º creme já estiver frio comece a bater as claras na batedeira em ponto de neve leve.
2. Logo depois adicione o açúcar e bata por 4 minutos na velocidade máxima.
3. Então acrescente o creme de leite sem soro e bata apenas para misturar.

Sorvete:

1. Então misture os 2 cremes aos poucos com uma colher ou fuet (não bata no liquidificador).
2. Em seguida despeje em forma para bolo levemente untada com óleo (aqui usamos forma de 20 cm de diâmetro por 8 de altura).
3. Assim feito leve ao freezer ou congelador até ficar firme.
4. Logo depois passe a forma na água quente (aproximadamente 30 segundos).
5. Então passe uma faca nas laterais do bolo e desenforme sobre um prato.
6. Logo depois cubra com a cobertura e decore com confeitos de chocolate.

Cobertura:

1. Então em um refratário misture o creme de leite com o chocolate e derreta em banho-maria ou em micro-ondas por 1 minuto.
2. Logo depois misture bem e espere esfriar completamente para cobrir o bolo.
3. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!! Dyne e Zinha

Dicas

Você pode decorar com frutas secas e também servir com frutas vermelhas como morangos e cerejas. Raspas de chocolate também são uma ótima opção para essa sobremesa.

Veja o vídeo:



Watch Video At: <https://youtu.be/NerT-qm7bio>

*