

Bolo mestre frutas vermelhas



Ingredientes

Ingredientes da massa:

2000 g de mistura de [MISTURA PARA BOLO NEUTRO ITAIQUARA](#)
800 mL de leite
600 g (12 unidades) de ovos

Ingredientes do recheio:

3000 g de chantilly
800 g de geléia de frutas vermelhas

Ingredientes da calda:

300 mL de água
130 g de [AÇÚCAR ITAIQUARA](#)
40 mL de rum

Modo de Preparo

Modo de preparo da massa:

- 1°Pré-aqueça o forno na temperatura entre 180 a 200°C;
- 2°Adicione a mistura de bolo Itaiquara e o leite na batedeira e misture na velocidade média durante 1 minuto;
- 3°Adicione os ovos, ainda em velocidade média, em seguida, passe para velocidade alta e bata por mais 5 minutos;
- 4°Despeje a massa em fôrmas untadas ou forradas com papel manteiga;
- 5°Asse sem vapor durante 30 a 45 minutos.

Modo de preparo do recheio:

- 1-Bater o chantilly em 3ª velocidade até montar.
- 2-Acrescentar a geléia ao chantilly.
- 3-Misturar lentamente até obter uma mistura homogênea.

Modo de preparo da calda:

Misturar todos os ingredientes. Ferver. Esperar esfriar antes de utilizar.

Montagem:

- 1-Dividir o bolo neutro Itaiquara em 3 partes.
- 2-Em uma fôrma tipo aro, colocar no fundo a camada de bolo neutro Itaiquara e umedecer com a calda.
- 3-Intercalar as partes de bolo neutro Itaiquara e o recheio, sendo a última camada de recheio, decorar com chantilly e frutas, e levar para gelar.

Receita enviada por: Itaiquara