

Bolo prestígio



Ingredientes

Ingredientes da massa:

2000 g de [MISTURA PARA BOLO DE CHOCOLATE ITAIQUARA](#)

600 g (12 unidades) de ovos

800 mL de leite

200 g de coco ralado

Ingredientes da cobertura:

500 g de chocolate meio amargo

600 g de creme de leite

Ingredientes do recheio:

2500 mL de leite

1000 g de [CREME DE CONFEITEIRO ITAIQUARA](#)

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 da calda:

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

Modo de preparo do recheio com Creme confeiteiro Itaiquara.

1°Coloque o leite num recipiente para ferver;

2°Quando começar a ferver, desligue o fogo e adicione o creme de confeiteiro Itaiquara.

3°Misture até dar o ponto.

4°Adicione o coco ralado e misture bem.

Modo de preparo da cobertura:

1°Picar o chocolate.

2°Ferver o creme de leite.

3°Acrescentar o chocolate picado no creme de leite quente.

4°Mexer até misturar completamente.

Montagem:

1°Cortar o bolo em 3 partes. Na 1ª parte umedecer com a calda e rechear com creme Itaiquara com coco, e colocar a 2ª parte por cima. Repetir o processo com a 2ª e colocar a 3ª parte por cima.

2°Cobrir com o creme Paris.

3°Decorar com coco ralado.

Receita enviada por: Itaiquara