

Bolo Arco íris com Gelatina

15 unidades



Requer prática

up to 40 Min.



Ingredientes:

Massa:

- 2 sachês de Bolo sabor Baunilha Dr. Oetker
- 400 ml iogurte
- 4 unidades de Ovos
- 10 colheres sopa de Margarina (200g) em temperatura ambiente
- 1 caixa de Gelatina Limão Dr. Oetker
- 1 caixa de Gelatina Abacaxi Dr. Oetker
- 1 caixa de Gelatina Morango Dr. Oetker
- 1 xícara chá de Água

Calda:

- 1 xícara chá de Leite
- 3 colheres sopa de Açúcar

Recheio e Cobertura:

- 1 caixa de Chantilly UHT Dr. Oetker
- ½ lata de Leite Condensado
- 4 colheres sopa de Leite em Pó

Utensílios:

- Fôrmas de 20 cm

1 Massa:

Prepare os bolos: coloque a margarina na batedeira, adicione o iogurte, os ovos o conteúdo das caixas de Bolo Baunilha Dr. Oetker e bata por 6 minutos. Divida a massa em 5 porções iguais, em 5 recipientes. Após separar as porções, cada uma será colorida com gelatina diluída, mas somente antes de ir ao forno, quando a forma já estiver untada e enfarinhada.. Para tingir a porção de massas: **Rosa** - Dilua 2 colheres (sobremesa) de gelatina de morango em 2 colheres (sobremesa) de água e misture em um porção de massa. **Verde claro** - Dilua 1 colher (sobremesa) de gelatina de limão em 1 colher (sobremesa) de água e misture em uma porção de massa. **Verde escuro** - Dilua 2 colheres (sobremesa) de gelatina de limão em 2 colheres (sobremesa) de água e misture em uma porção de massa. **Amarelo claro** - Dilua 1 colher (sobremesa) de gelatina de limão em 1 colher (sobremesa) de água e misture em uma porção de massa. **Amarelo escuro** - Dilua 2 colheres (sobremesa) de gelatina de limão em 2 colheres (sobremesa) de água e misture em uma porção de massa. Caso tenha somente uma forma, aguarde 5 minutos antes de desenformar o bolo assado, para reutilizá-la. Depois de tingir a massa leve para assar em forma de 20 cm, untada e enfarinhada, em forno preaquecido a 210°C por 35 minutos ou até dourar, retire do forno e reserve.



② Montagem:

Pegue os discos de massa frios, comece pela cor que preferir, umedeça com a calda, espalhe uma porção de Chantilly, coloque a segunda camada e repita o processo até terminar. Para a foto utilizamos a seguinte ordem: verde escuro, verde claro, o amarelo escuro, amarelo claro e o cor de rosa. Finalize o bolo cobrindo com Chantilly. Mantenha sob refrigeração até o momento de servir.

