


# Bolo de Chocolate com Recheio Cremoso de Café

12 unidades



Requer prática

 up to 40 Min.

## Ingredientes:

### Massa:

- 1 sachê de Bolo sabor Chocolate Dr. Oetker
- 3 unidades de Ovos pequenos ou 4 ovos grandes
- 150 ml Leite ( $\frac{3}{4}$  xícara de chá)
- 5 colheres sopa de Margarina (100g)
- 1 colher sopa de Mel

### Recheio:

- 1 caixa de Chantilly UHT Dr. Oetker
- 5 colheres sopa de Leite em Pó
- 1 colher sopa de café solúvel
- 2 colheres sopa de Açúcar

### Cobertura:

- 500 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker
- 3 caixas de Creme de Leite
- 2 colheres sopa de Mel
- 1 pacote de Confeito Choc Bola Dr. Oetker

### Calda:

- $\frac{1}{2}$  xícara chá de Leite
- 2 colheres sopa de Açúcar
- 1 colher sopa de Chocolate em Pó Dr. Oetker

## 1 Massa:

Prepare o Bolo Chocolate Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem e adicione o mel. Distribua a massa em duas formas redondas de 20 cm, untadas com margarina, sem enfarinhar. Leve para assar em forno preaquecido a 180-210°C por 30 a 35 minutos. Caso tenha somente uma forma, para reutilizá-la, aguarde 5 minutos antes de desenformar o bolo assado. Desenforme os bolos mornos, faça as aparas necessárias para que tenham a mesma altura e reserve.

## 2 Recheio:

Antes de bater o Chantilly Dr. Oetker, dilua o café em um pouquinho de Chantilly. Bata com o restante da caixinha conforme as instruções da embalagem. Acrescente o leite em pó, o açúcar e bata até ficar homogêneo. Reserve na geladeira.



3 Montagem:

Forre uma forma ou aro com filme PVC. Coloque um disco de bolo dentro da forma, molhe com pouca calda, espalhe o creme de café com cuidado para não escorrer pelas laterais, cubra com a outra metade do bolo e umedeça. Leve à geladeira, coberto com filme PVC, por duas horas, ou deixe por uma noite. Corte as fatias, passando a faca somente de cima para baixo, limpe a cada novo corte e leve ao congelador por 15 minutos. Derreta a Cobertura sabor chocolate meio amargo **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem. Adicione o creme de leite e o mel. Apoie as fatias sobre uma grade ou grelha com uma espátula despeje a cobertura derretida. Deixe escorrer o excesso e secar ou leve à geladeira para firmar, sobre um papel antiaderente.

