

Bolo Degradê de Rosas

15 porções



Requer prática

up to 40 Min.



Ingredientes:

Massa:

1 sachê de Bolo sabor Baunilha Dr. Oetker
200 g iogurte natural ou (1 xícara de leite desnatado+ 1 colher de sopa de limão em repouso por 30 minutos)
2 unidades de Ovos
5 colheres sobremesa de Margarina em temperatura ambiente (100g)

Calda:

1 xícara chá de Leite
3 colheres sopa de Açúcar

Recheio e cobertura:

2 caixas de Chantilly UHT Dr. Oetker
1 lata de Leite Condensado (390g)
1 unidade Gemas de Ovo
100 ml Leite
1 - 2 colheres sopa de Margarina
1 caixa de Gelatina Morango Dr. Oetker

1 Massa:

Separe 1 colher (sobremesa) de pó para Gelatina sabor Morango Dr. Oetker, para a cobertura. Prepare o bolo: coloque a margarina na batedeira, adicione o iogurte, os ovos o conteúdo da caixa Bolo Baunilha Dr. Oetker e bata por 4 minutos. Divida a massa em 2 porções iguais. As porções devem ser coloridas somente quando a forma estiver untada e enfarinhada. Caso tenha somente uma forma de 20 cm, para reutilizá-la, aguarde 5 minutos antes de desenformar o bolo assado. Dilua ½ colher (sobremesa) de gelatina de morango em 1 colher (sobremesa) de água e misture na primeira porção de massa. Leve para assar em forno preaquecido a 210°C por 35 minutos ou até dourar, retire do forno e reserve. Dilua 1 ½ colher (sobremesa) de gelatina de morango em 2 colheres (sobremesa) de água e misture na segunda porção de massa. Leve para assar em forno preaquecido a 210°C por 35 minutos ou até dourar, retire do forno e reserve.

2 Recheio e cobertura:

Misture em uma panela e leve ao fogo baixo, o leite condensado, a gema peneirada, o leite, a margarina, e a gelatina separada, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Reserve até esfriar. Bata o Chantilly UHT Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem. Acrescente o brigadeiro rosa e bata até ficar homogêneo.

3 Montagem:

Pegue os discos de bolos frios e corte ao meio. Faça as aparas necessárias para ficarem da mesma altura e sem as partes laterais muito douradas. Alterne as cores dos discos para a montagem. Comece com um disco rosa escuro, regue com a calda e espalhe uma porção de recheio em seguida um disco claro, calda, recheio, repita o processo até terminar. Cubra o bolo com o creme, finalize com rosas feitas com o bico pitanga. Mantenha sob refrigeração até o momento de servir.

Tip from the Test Kitchen

- Faça duas receitas de brigadeiro rosa, separe uma para o bolo e faça docinhos enrolados e passados no açúcar para acompanhar.