

# Bolo Delícia de Chocolate

30 porções



Trabalhoso

● up to 45 Min.

**Ingredientes:****Massa:**

6 unidades de Ovos  
240 ml Água  
2 xícaras chá de Açúcar (400g)  
3 ¼ xícaras chá de Farinha de Trigo (390g)  
1 xícara chá de Chocolate em Pó Dr. Oetker (70g)  
1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker (10g)

**Recheio:**

200 g Cobertura sabor chocolate ao leite Dr. Oetker  
70 ml Creme de Leite  
100 ml Chantilly UHT Dr. Oetker

**Cobertura:**

1 caixa de Chanti-neve Dr. Oetker  
100 ml Leite integral gelado  
30 g Glacê real  
1 pacote de Confeito Choc Bolinha Dr. Oetker  
Corantes alimentícios verde  
Corantes alimentícios rosa

**Massa:**

Bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com a água e o açúcar. Acrescente a farinha e o chocolate e misture. Adicione as claras e o fermento e mexa delicadamente. Assar a 180° por cerca de 25 minutos. Reserve.

**Recheio:**

Para o recheio, derreta a cobertura conforme as instruções da embalagem, adicione o creme de leite, o chantilly batido e mexa bem até adquirir uma mistura homogênea.

**Cobertura:**

Prepare o Chanti-neve Dr. Oetker seguindo as instruções da embalagem: acrescente ½ xícara de chá de leite integral gelado, bata na batedeira em velocidade lenta no primeiro minuto, passando, em seguida, à velocidade rápida por mais 4 minutos e adicione o glacê real. Reserve 80g (Aproximadamente 1/3 do Chantilly) para desenhar as flores e 250g para a cobertura.



## Montagem:

1. Corte o bolo frio ao meio e cubra uma das partes com o creme preparado para recheio. Feche o bolo com a outra metade.
2. Com uma espátula, cubra o bolo com 250g da cobertura e enfeite com confeito Choc Bolinha Dr. Oetker.
3. Para desenhar as flores, separe 80g de chantilly e separe em dois recipientes.
4. Misture um dos recipientes com gotinhas de corante rosa e o outro com o corante verde.
5. Utilize um bico de pitanga, para desenhar as flores em cima do bolo.

