

Bolo Floresta Negra

15 fatias de



Requer prática

up to 40 Min.

**Ingredientes:****Você vai precisar de:**

- 1 vidro de Cerejas em Calda
- 100 ml Água
- 2 caixas de Chantilly UHT Dr. Oetker
- 100 g Cobertura sabor chocolate ao leite Dr. Oetker
- 2 colheres sopa de Açúcar refinado
- 1 pacote de Bolo Chocolate Dr. Oetker
- 3 unidades de Ovos
- 150 ml Leite
- 5 colheres sopa de Margarina

1 Massa:

Prepare o Bolo Chocolate Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem:

Misture o conteúdo do pacote com o leite, os ovos e a margarina. Bata na batedeira em velocidade alta durante 4 minutos, ou com uma colher por 6 minutos, até obter uma massa lisa e homogênea. Coloque a massa na fôrma untada e enfarinhada.

Leve ao forno e deixe assar por 30 a 40 minutos. Para saber se o bolo está pronto, perfure a massa com um palito e retire.

Se sair seco, o bolo estará pronto. Não abra o forno antes de 30 minutos de cozimento.

Deixe esfriar por 15 minutos, desenforme e reserve.

2 Recheio:

Bata o creme tipo Chantilly Dr. Oetker na batedeira com o açúcar e bata até adquirir a consistência desejada. Divida o chantilly preparado em três partes iguais. Separe duas partes para o recheio e a uma para a cobertura.



3 Montagem:

Retire a calda da cereja e misture com água gelada para umedecer o bolo.

- 1- Corte o bolo em três partes e umedeça as partes com a calda da cereja.
- 2- Cubra a base com 1/3 do chantilly e com as cerejas para rechear. Repita o processo e cubra o bolo com o restante do chantilly. Polvilhe o bolo com as raspas de chocolate e mais cerejas para enfeitar. Se desejar decore com flor de chantilly.

