

Bolo Mousse de Chocolate Sem Glúten

15 porções



Fácil de preparar

● up to 60 Min.



Ingredientes:

Para o Bolo:

- 1 pacote Bolo de Chocolate Sem Glúten Dr. Oetker
- $\frac{3}{4}$ xícara chá de Água
- 1 unidade Ovos
- $\frac{3}{4}$ xícara chá de Óleo

Para o Mousse:

- 2 unidades Claras de Ovo
- 160 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker
- 30 ml Óleo
- $\frac{1}{4}$ xícara chá de Leite
- 2 colheres sopa de Mel
- 1 colher sopa de Gelatina Incolor e sem sabor
- 5 colheres sopa de Água
- 50 g Nozes picadas
- 50 g Amêndoas laminadas

Para Cobertura:

- 200 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker amargo
- 1 colher sopa de Óleo de coco
- $\frac{1}{4}$ xícara chá de Farinha de Amêndoas
- $\frac{1}{4}$ xícara chá de Farinha de Amêndoas
- Amêndoas para decorar

Bolo:

Prepare o Bolo de Chocolate sem Glúten **Dr. Oetker** conforme instruções da embalagem. Coloque a massa em uma forma redonda (18 cm de diâmetro), untada com óleo e amido de milho. Leve ao forno, conforme instruções da embalagem. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme.

Mousse:

1. Em uma batedeira, bata as claras em neve. Reserve.
2. Em um refratário que possa ir ao micro-ondas, misture a Cobertura sabor chocolate meio amargo **Dr. Oetker** picada, o óleo de coco e o leite.
3. Leve ao micro-ondas, na potência média, mexendo de 20 em 20 segundo, até que a cobertura esteja derretida.
4. Espere esfriar e misture o mel. Isso garantirá maior brilho à mousse.
5. Hidrate a gelatina, acrescente à mistura da cobertura e junte as nozes picadas.
6. Em seguida, junte às claras em neve e misture suavemente.



Montagem:

1. Corte a massa do bolo ao meio. Reserve.
2. Forre a forma em que o bolo foi assado, com filme plástico e coloque uma das partes do bolo.
3. Cubra com metade da mousse de chocolate e leve à geladeira por 10 minutos.
4. Coloque a outra parte do bolo, cubra com outra metade da mousse de chocolate e leve à geladeira novamente por mais 30 minutos.
5. Vire o bolo sobre um prato e retire o filme plástico.

Cobertura:

1. Pique a Cobertura sabor chocolate meio amargo **Dr. Oetker**, misture o óleo de coco e leve ao micro-ondas ou banho maria para derreter.
2. Espere esfriar um pouco e misture a farinha de amêndoas. Espalhe sobre o bolo e salpique com as amêndoas.
3. Mantenha refrigerado até o momento de servir.

