

Bolo Mousse de Limão e Morango

8 porções



Trabalhoso

● up to 60 Min.



Ingredientes:

Massa:

1 colher café de Aroma Baunilha Dr. Oetker
60 ml Óleo de canola
80 g Farinha de Trigo
1 colher chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker
½ colher chá de Sal
4 unidades de Ovos em temperatura ambiente
100 g Açúcar

Ganache:

250 g Chocolate branco, picado ou em pastilhas
100 g Creme de Leite fresco

Mousse de Limão:

1 lata de Leite Condensado
60 ml Suco de Limão siciliano ou 30ml de suco de limão tahiti
1 envelope Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker

Mousse de Morango:

200 g Morangos frescos ou congelados
100 g Açúcar
1 envelope Gelatina em Pó Vermelha sem Sabor Dr. Oetker
400 ml Creme de Leite fresco
100 g Açúcar de confeiteiro

1 Massa:

Pré aqueça o forno à 180 graus e forre o fundo de uma forma baixa de 40x30cm - com papel manteiga. Misture o Aroma Baunilha **Dr Oetker** com o óleo e reserve. peneire a farinha, o fermento, o sal e reserve. Bata os ovos e o açúcar em velocidade alta por 6 minutos até obter ponto de fita. Acrescente um fio de óleo e bata mais um pouco. Retire da batedeira e junte a mistura de secos com cuidado. Leve ao forno por aproximadamente 15 minutos.

2 Ganache:

Leve o creme de leite ao fogo até começar a borbulhar nas laterais. Adicione o chocolate em um refratário, em seguida despeje o creme de leite Aguarde 2 minutos e misture bem.

3 Mousse de Limão:

Misture o leite condensado com o suco de limão e reserve Dissolva a gelatina na água e hidrate durante 10 minutos. Leve ao microondas ou banho maria, apenas para derreter, cuidando para não aquecer demais. Bata o creme de leite até que comece a engrossar, em seguida, acrescente o açúcar aos poucos e bata até formar picos. continue nesta ordem Continue nesta ordem, junte a gelatina dissolvida e bata apenas para misturar, cuidadosamente, continue nesta ordem acrescente o creme de limão.

4 Mousse de Morango:

Adicione os morangos e o açúcar em uma panela e leve ao fogo durante 15 minutos até amolecer bem. Processe com mixer ou liquidificador. Peneire a mistura e aguarde até que fique temperatura ambiente. Polvilhe a gelatina sobre a mistura e deixe hidratar por 10 minutos. Leve ao microondas ou banho maria por alguns segundos, até dissolver a gelatina. Bata o creme de leite até formar picos, junte o açúcar aos poucos e bata até incorporar bem. Retire da batedeira e acrescente a calda de morangos.

5 Montagem:

Forre com uma tira de acetato ou papel manteiga, uma forma de 23cm com o fundo solto - é importante que a altura final seja no mínimo de 8cm. Aguarde a massa esfriar, desenforme e retire o papel manteiga. Recorte um círculo do tamanho do fundo da forma, adicione a massa e espalhe a ganache por cima, leve à geladeira enquanto prepara a mousse de limão. Espalhe a mousse de limão sobre a ganache e leve novamente à geladeira enquanto prepara a mousse de morango, espalhe a mousse de morango e deixe na geladeira por no mínimo 8 horas. Desenforme retirando a lateral da forma e o acetato e sirva em seguida.