

Bolo São Paulo – bolo de chocolate com marshmallow e frutas vermelhas.

12 porções



Requer prática

up to 40 Min.



Ingredientes:

Utensílios:

papel manteiga

Forma redonda aro 20

Ingredientes Massa:

1 sachê de Bolo sabor Chocolate

Dr. Oetker

3 unidades de Ovos

 $\frac{3}{4}$ xícara chá de Leite (150 ml)

5 colheres sopa de Margarina (100g)

Ingredientes Recheio:

3 colheres sopa de Chocolate em Pó Dr. Oetker

1 colher chá de Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker

5 colheres sopa de Água

200 g frutas vermelhas frescas ou descongeladas

 $\frac{1}{2}$ xícara chá de Geleia de frutas vermelhas

1 lata de Creme de Leite

3 colheres sopa de Açúcar

Ingredientes Calda para umedecer o bolo:

2 colheres sopa de Chocolate em Pó Dr. Oetker

 $\frac{1}{2}$ xícara chá de Leite

2 colheres sopa de Açúcar

Ingredientes Cobertura:

1 caixa de Cobertura

Marshmallow Dr. Oetker

1 $\frac{1}{2}$ xícaras chá de Água (75ml)

5 colheres sopa de Açúcar (75 g)

Ingredientes Decoração:

1 pacote de Confeito Miçanga Dr. Oetker

500 g Chocolate fracionado meio amargo

Modo de preparo:

Massa: Unte, enfarinhe e polvilhe com 1 colher (sopa) de Chocolate em Pó **Dr. Oetker**, duas formas de 20 cm, para facilitar, utilize as de fundo removível. Prepare o bolo conforme as instruções da embalagem e divida a massa entre as duas formas. Leve para assar, em forno preaquecido a 210°C, por 25-30 minutos ou até dourar. Retire do forno e desenforme quase frio.

Recheio: Coloque em uma panela o creme de leite, o açúcar e o de Chocolate em Pó **Dr. Oetker**. Leve ao fogo baixo e mexa com uma colher por 8 minutos. Retire do fogo e reserve até esfriar em temperatura ambiente. Hidrate a Gelatina Incolor sem sabor **Dr. Oetker** com a água, aguarde 5 minutos, amorne no micro-ondas ou banho-maria e adicione ao creme de chocolate. Misture bem e leve à geladeira por duas horas ou uma noite. Retire da geladeira e misture bem com uma colher antes de utilizar.

Cobertura: Bata o Marshmallow **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem e reserve.



Decoração: Coloque o chocolate em um recipiente refratário e leve ao micro-ondas para derreter, com cuidado para não queimar. Olhe e mexa a cada 30 segundos, repetindo, se necessário, até ficar homogêneo. Para fazer os prédios: recorte um papel manteiga da largura e da altura do bolo. Faça desenhos de retângulos de diversos tamanhos e preencha com o chocolate derretido. Utilize um saquinho para auxiliar a espalhar. Quando o chocolate começar a endurecer, corte os retângulos com um estilete ou faca e deixe terminar de secar na geladeira, sobre uma forma. Faça um desenho do símbolo de São Paulo e preencha com chocolate. Espalhe sobre a superfície o Confeito Miçanga **Dr. Oetker** e deixe secar na geladeira.

Montagem: Reserve uma porção do recheio para cobrir as laterais. Coloque um disco de bolo sobre um prato, umedeça com a calda e espalhe uma parte do recheio, as frutas vermelhas descongeladas e escorridas. Sobreponha o outro bolo e umedeça. Leve à geladeira por 30 minutos. Distribua o creme reservado nas laterais do bolo e leve à geladeira para firmar. Decore a lateral com os retângulos, espalhe o Marshmallow batido, a geleia e coloque o símbolo da cidade.

