

Bolo Tsunami de Chocolate com Coco

10 fatias de



Trabalhoso

● ● up to 120 Min.

**Ingredientes:****Massa de Chocolate:**

2 Ovos
½ xícara chá de Açúcar
1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker
¾ xícara chá de Farinha de Trigo
1 colher chá de Fermento em pó quimico Dr. Oetker
¼ xícara chá de Chocolate em Pó 70 Cacau Dr. Oetker
100 ml Leite
½ colher chá de café solúvel
Manteiga para untar
Cacau em Pó Dr Oetker para untar

Recheio Beijinho Cremoso:

1 lata de Leite Condensado (395g)
100 g Creme de Leite UHT
1 colher chá de Manteiga
¾ xícara chá de Coco Ralado Dr.Oetker

Calda:

Chocolate em Pó Dr. Oetker com leite

Cobertura:

250 ml Leite
1 colher sopa de Amido de Milho Dr. Oetker
1 lata de Leite Condensado (395g)
100 g Creme de Leite UHT
1 colher sopa de Aroma Baunilha Dr. Oetker
Chocolate meio amargo picado a gosto
1 xícara chá de Leite em Pó para finalizar a gosto
Mix de Confeitos Dr Oetker de sua preferência a gosto

Massa de Chocolate:

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C.
2. Coloque os ovos, o açúcar e o aroma de baunilha no bowl da batedeira. Bata por 10 minutos ou até que a massa fique mais clara e dobre de volume.
3. Enquanto isso, em uma tigela à parte, misture os ingredientes secos, e em outro recipiente misture o leite com o café solúvel.
4. Quando a massa estiver no ponto certo, junte à massa, intercalando, na velocidade baixa, a mistura dos secos com a do leite. Continue batendo até que tudo se incorpore.
5. Divida a massa em duas fôrmas redondas de 15 cm, com fundo removível, forrado com papel manteiga e com as laterais altas, untadas com manteiga e cacau em pó, uma com 1/3 de massa e outra com 2/3 de massa.
6. Asse por aproximadamente 30 minutos ou até que ao espetar um palito este saia seco.

Recheio Beijinho Cremoso:

1. Leve ao fogo, em uma panela média o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e o coco ralado.
2. Misture e sem parar de mexer, cozinhe em fogo médio pra baixo, até que o beijinho desgrude do fundo da panela.
3. Retire do fogo, divida em dois recipientes menores e espere esfriar.

Montagem:

1. Com as massas dos bolos já frias, desenforme-as e corte em 2 discos iguais o bolo maior.
2. Forre uma das formas com plástico ou papel alumínio.
3. Coloque o primeiro disco de massa, umedeça com a calda e complete com uma camada de beijinho.
4. Por cima, coloque mais um disco de massa, regue com a calda e depois o beijinho.
5. Finalize com o último disco bolo e umedeça novamente.
6. Cubra a superfície e leve para a geladeira por no mínimo 3 horas.

Cobertura:

1. Em uma panela misture o leite, o amido de milho e misture até que se dissolva por completo.
2. Acrescente o leite condensado, o creme de leite, o aroma de baunilha e cozinhe mexendo, em fogo médio pra baixo, por aproximadamente 10 minutos ou até que o creme engrosse.
3. Retire do fogo e divida em dois potes pequenos.
4. Misture o chocolate amargo em um dos potes de creme quente e mexa bem, para obter a cobertura de homogênea de chocolate.
5. Cubra os potes com plástico filme em contato com o creme e deixe esfriar.

Montagem Final:

1. Desenforme o bolo montado e o coloque centralizado em um prato com borda alta.
2. Envolve com cuidado o bolo, com uma folha de acetato mais alta e feche-a com fita adesiva, criando assim, uma proteção para a calda.
3. Despeje a cobertura de baunilha e logo depois a de chocolate.
4. Por último, finalize polvilhando o leite em pó, os confeitos, retire a folha de acetato delicadamente e sirva.