

# Bolo Vulcão

8 - 10 porções



Requer prática

● up to 90 Min.



## Ingredientes:

### Bolo:

2 unidades de Ovos  
¾ xícara chá de Açúcar  
3 colheres sopa de Manteiga em temperatura ambiente  
1 colher chá de Aroma Baunilha Dr. Oetker  
2 xícaras chá de Farinha de Trigo peneirada  
200 ml Leite  
1 colher sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker  
1 pitada de Sal  
6 unidades de Biscoitos de Chocolate recheado de Baunilha quebrados grosseiramente

### Recheio:

1 unidade Cobertura Pronta Ganache Dr. Oetker

### Merengue:

½ xícara chá de Açúcar  
3 unidades Claras de Ovo

### Decoração:

Color Disco Mini Dr Oetker

## 1 Bolo:

Bata os ovos e o açúcar até formar um creme esbranquiçado. Sem parar de bater adicione a essência de baunilha e a manteiga em duas partes. Adicione aos poucos a farinha intercalando com o leite. Pare de bater coloque o fermento, o sal e os biscoitos e misture delicadamente. Despeje a massa numa assadeira de furo central de 19 cm de diâmetro untada e enfarinhada. Asse em forno preaquecido a 180°C por 40 minutos. Quando esfriar desenforme sobre um refratário que possa ir ao forno.

## 2 Merengue:

Leve ao fogo baixo o açúcar e 50 ml de água sem mexer, até levantar fervura. Desligue quando as bolhas ficarem densas. Enquanto com o auxílio de uma batedeira, bata as claras até ponto de quase neve. Sem parar de bater despeje em fio a calda de açúcar. Bata até esfriar.

## 3 Montagem:

No furo do centro do bolo despeje a ganache até o topo. Cubra o bolo com o merengue e leve ao grill do forno por cerca de 10 minutos ou até que ele fique todo dourado. Caso necessário vire o bolo na metade do tempo para ficar uniforme.



**Dr. Oetker Brasil**



Dr. Oetker Brasil Rua Joaquim Lapas Veiga, nº 239 Jd. Do Lago - São Paulo CEP 05550-010 - SP. [www.oetker.com.br](http://www.oetker.com.br)  
Tel. 0800.77.70.000.