

# Naked Cake Chocolate

12 porções



Requer prática

up to 40 Min.



## Ingredientes:

### Você vai precisar de:

- 6 colheres sopa de Chocolate em Pó Dr. Oetker (Sachê)
- 1 pacote de Confeito Choc Bola Dr. Oetker
- 2 colheres sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker
- 1 colher sobremesa de Aroma Baunilha Dr. Oetker
- 1 xícara chá de Açúcar
- 1 ½ xícaras chá de Farinha de Trigo
- 2 unidades de Ovos
- 150 ml Água fria
- 2 colheres chá de Margarina
- 100 g Cobertura sabor chocolate ao leite Dr. Oetker picada
- 100 g Cobertura sabor chocolate meio amargo Dr. Oetker picada
- 1 lata de Creme de Leite

## 1 Massa:

Batas as claras em neves e reserve. Na batedeira coloque as gemas, o Aroma Baunilha Dr.Oetker, o açúcar, a farinha de trigo,o Chocolate em Pó Dr. Oetker, a margarina e a água e bata por 2 minutos. Com a batedeira desligada acrescente o Fermento Químico em Pó Dr. Oetker e as claras em neve e misture. Unte com bastante margarina uma forma de 15 ou 18 cm e coloque 5 colheres (sopa) da massa na forma. Leve ao forno preaquecido a 200ºpor 18 minutos ou até assar. Retire do forno e deixe esfriar por 10 minutos. Repita o procedimento mais 2 vezes até terminar a ultima camada de massa.

## 2 Recheio:

Em uma panela coloque o creme de leite com o soro e leve ao fogo baixo sem deixar que ferva. Desligue o fogo e coloque o chocolate picado misturando bem até que forme um creme e deixe esfriar.

## 3 Montagem:

Coloque uma das massas de bolo em um prato e espalhe de 3 a 4 colheres (sopa) do recheio, coloque outra parte de massa de bolo assada e a mesma quantidade de recheio e repita o procedimento com as camadas que tiver. No final decore com Choc Bola Dr.Oetker.