

# Naked Cake de Chocolate e Morangos

12 porções



Trabalhoso

● up to 90 Min.



## Ingredientes:

### Massa:

1 xícara chá de Chocolate em Pó  
70 Cacau Dr. Oetker  
600 ml Óleo Vegetal  
12 unidades de Ovos  
3 xícaras chá de Açúcar Mascavo  
1 colher chá de Sal  
3 colheres sopa de Fermento em pó químico Dr. Oetker  
3 Tampinhas Aroma Baunilha Dr. Oetker  
5 xícaras chá de Farinha de Trigo peneirada

### Para Untar:

Margarina  
2 colheres chá de Farinha de Trigo  
1 colher chá de Chocolate em Pó  
70 Cacau Dr. Oetker

### Calda:

½ xícara chá de Açúcar Refinado  
1 Tampinha Aroma Rum Dr. Oetker

### Recheio e Cobertura:

6 unidades Gemas de Ovo  
½ xícara chá de Açúcar  
½ xícara chá de Amido de Milho Dr Oetker  
1 Tampinha Aroma Baunilha Dr. Oetker  
500 ml Leite  
200 g Chocolate branco derretido  
200 g Manteiga em temperatura ambiente  
1 pacote de Coberturas Prontas Brigadeiro Dr Oetker  
250 g Morangos (1 caixinha)  
200 g Chocolate amargo fracionado derretido

## Massa:

Pré-aqueça o forno a 160° C. Na tigela da batedeira, junte o **Chocolate em pó 70% Cacau Dr. Oetker**, o óleo, os ovos, o açúcar, o sal, o **Fermento em Pó Químico Dr. Oetker** e o **Aroma Baunilha Dr. Oetker**. Bata na velocidade média até obter uma mistura fofo e homogênea. Diminua a velocidade e incorpore aos poucos e intercalando a farinha com 400 ml de água. Unte 3 assadeiras redondas de 20 cm. Misture a farinha de trigo e o **Chocolate em Pó 70% Cacau Dr. Oetker** para cobrir toda a superfície das assadeiras. Distribua a massa nas assadeiras e asse por 20 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.

## Calda:

Em uma panela pequena, leve ao fogo 100 ml de água e o açúcar até ferver. Tire do fogo e adicione o **Aroma Rum Dr. Oetker**. Reserve.



## Recheio:

Em uma tigela, misture as gemas, o açúcar, o **Amido de Milho Dr. Oetker** e o **Aroma Baunilha Dr Oetker** até dissolver todo o amido. Leve o leite para ferver. Com o auxílio de uma concha, coloque uma parte do leite fervido na tigela e misture bem para que as gemas não cozinhem. Despeje todo o conteúdo da tigela no leite fervido restante na panela, volte para o fogo médio, mexendo sem parar, para que cozinhe até formar um creme grosso e liso. Despeje o creme quente sobre o chocolate branco derretido e misture bem. Cubra com filme plástico, deixando o filme em contato com toda a superfície do creme, para não formar película e mantenha em geladeira para esfriar. Retire o creme da geladeira e bata na batedeira até ficar liso. Adicione a manteiga e misture bem até que esteja homogêneo. Transfira para um saco de confeiteiro com bico perlê nº 12. Com os bolos já frios, acerte o topo de cada um com o auxílio de uma faca. Coloque o primeiro bolo sobre o prato de servir e regue com a calda. Preencha toda a superfície do primeiro bolo com o creme. Cubra com o segundo bolo, regue com a calda e repita todo o processo com o creme. Finalize com o último bolo, regue com a calda e cubra com a **Cobertura Pronta Brigadeiro Dr. Oetker** espatulando para ficar uniforme. Refrigere. Banhe os morangos no chocolate derretido um a um, colocando para secar em papel manteiga. Como auxílio de um cone de papel manteiga, decore os morangos fazendo zig-zag para formar listrinhas. Distribua os morangos para decorar o topo do bolo.

