

BOLO DE CHAMPANHE



Revista
Dez. | Jan. 05

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA 8 PESSOAS

Tempo de cozedura: 60 minutos

Tempo de preparação: 35 minutos

INGREDIENTES

Bolo: 9 ovos • 300 g de farinha • 300 g de açúcar • 1 colher de sopa de raspa de limão • 2 formas redondas de 18 cm, untadas **Recheio:** 150 g de açúcar de cobertura cor-de-rosa • 500 ml de natas • 400 ml de água • 5 folhas de gelatina • 1 colher de chá de água de rosas • 1 colher de sopa de champanhe **Cobertura:** 450 g açúcar de cobertura branco • 1 colher de sopa de sumo de limão • 2 claras de ovo **Extras:** 1 mão cheia de framboesas • 4 colheres de sopa de geleia de damasco

PREPARAÇÃO

Bolo:

Pré-aqueça o forno a 180 °C • Bata os ovos durante 2 minutos • Adicione o açúcar e a raspa de limão e misture até obter uma massa amarelada com uma consistência fofa e arejada • Deite a massa cuidadosamente nas formas e coza durante 30 minutos no centro do forno • Retire do forno e coloque sobre uma grelha para arrefecer

Recheio:

Mergulhe as folhas de gelatina em água gelada durante aproximadamente 10 minutos • Bata as natas com a água de rosas e o açúcar de cobertura cor-de-rosa • Ferva a água e o champanhe e adicione a gelatina, mexendo • Deixe arrefecer • Adicione o creme lentamente e reserve • Corte os bolos arrefecidos em metade, no sentido horizontal • Espalhe a geleia numa das metades e cubra com o recheio e as groselhas • Repita esta operação com as restantes metades de bolo, deixando a quarta e última metade sem nada, e colocando cada metade em cima da outra • Pressione um pouco os bolos

Cobertura:

Misture o açúcar de cobertura com o sumo de limão e as claras do ovo • Bata vigorosamente até obter uma consistência espessa • Espalhe sobre o bolo • Decore com velas, etc