

Sobremesas Receitas de Chocolate

Bolo Ninho com Três Chocolates

110 min. Médio Económico 13 doses

Ingredientes

250 g de Chocolate Preto NESTLÉ Sobremesas 44% cacau (150 g para o bolo e 100 g para o ninho)

100 g de Chocolate Branco NESTLÉ Sobremesas

170 g de Chocolate de Leite NESTLÉ Sobremesas

75 g de morangos

140 g de manteiga à temperatura ambiente (100 g para o bolo e 40 g para a cobertura)

125 g de açúcar

125 g de farinha de amêndoa

4 ovos

16 g de fermento em pó

135 ml de natas (50 ml para o recheio + 85 ml para a cobertura)

ovos de chocolate

penas e pintainhos de Páscoa

Informação nutricional

Energia	465,9 kcal	23%*
Proteínas	7,2 g	14%*
Lípidos	32,6 g	47%*
Hidratos de Carbono	34,9 g	13%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Bolo: Pré-aquecer o forno a 180º.
2. Derreter 150 g de chocolate preto com 100 g de manteiga no micro-ondas. Mexer até ficar cremoso.

3. Bater as gemas com o açúcar até ficarem brancas.

4. Adicionar a mistura de chocolate e manteiga e mexer até incorporar. Adicionar a farinha de amêndoas e o fermento e misturar.

5. Bater as claras em castelo e incorporá-las com a mistura anterior com movimentos suaves e envolventes.

6. Despejar numa forma de silicone de 25 cm com spray antiaderente. Alisar a massa.

7. Levar ao forno durante 30-35 min.

8. Retirar do forno e deixar descansar durante 10 min. Tirar da forma e deixar arrefecer numa grade.

9. Para o ninho: Colocar uma tigela do tamanho do buraco no molde ao contrário. Cobrir com papel alumínio e congelar.

10. Derreter 100 g de chocolate preto em banho-maria ou no micro-ondas e colocar num saco de pasteleiro. Despejar o chocolate na parte plana da forma e, em seguida, formar linhas suficientemente próximas umas das outras para formar o ninho. Colocar no frigorífico até ao momento de utilização.

11. Recheio: Colocar os 100 g de chocolate branco com 50 ml de natas numa tigela e derreter no micro-ondas em baixa potência por pequenos intervalos de tempo, até que o chocolate comece a derreter.

12. Retirar e mexer até que o chocolate esteja completamente derretido. Cobrir com película aderente e levar ao frigorífico por uma hora.

13. Montagem e Cobertura: dividir o bolo ao meio. Colocar a ganache de chocolate branco num saco de pasteleiro e espalhar sobre o bolo. Cortar os morangos em pedaços pequenos e espalhar por cima.

14. Colocar o bolo por cima e preparar a cobertura: Aquecer 85 ml de natas até levantar fervura. Colocar o chocolate de leite desfeito numa tigela própria para micro-ondas e derreter um pouco em potência baixa. Adicionar o creme por cima e mexer até derreter. Adicionar 40 g de manteiga e mexer bem.

15. Colocar a cobertura num recipiente e despejar sobre o bolo, em cima de uma grade. Por baixo colocar papel vegetal ou uma bandeja para recolher o chocolate que irá cair.

16. Levar ao frigorífico durante cerca de 2 horas até que a cobertura esteja completamente fria.

17. Retirar o ninho e remover cuidadosamente o papel alumínio. Colocar no centro do bolo e decorar com ovos de chocolate, pintainhos e penas.