

Sobremesas Bolos

Charllot

50 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

PARA A GENOISE:

6 ovos

180 g de açúcar

150 g de farinha com fermento

1 c. de chá de fermento

PARA O CREME:

3 embalagens de palitos la reine (ou palitos de champanhe)

600 g de morangos

150 g de açúcar

5 folhas de gelatina de morango

500 ml de Natas LONGA VIDA

DECORAÇÃO:

folhas de hortelã q.b.

frutos silvestres frescos q.b.

Informação nutricional

Energia	895,7 kcal	45%*
Proteínas	21,1 g	42%*
Lípidos	14,0 g	20%*
Hidratos de Carbono	131,7 g	51%*

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

Preparação

1. Para a genoise: Pré aqueça o forno a 180º.
2. Bata os ovos com o açúcar, até ficar fofo adicione a farinha e o fermento aos poucos. E envolva no preparado anterior .

3. Unte uma forma redonda com 18 cm de diâmetro, e polvilhada com farinha, leve ao forno a massa durante 25 minutos aproximadamente. Deixe arrefecer.

4. Para o creme: Hidrate as folhas em agua fria e reserve.

5. Lave os morangos e retire-lhes o pé e num liquidificador reduza 500g de morangos a puré e acrescente 50g de açúcar, envolva. Os restantes corte ao meio e reserve.

6. Esprema as folhas de gelatina e coloque no micro-ondas durante 30 segundos, adicione aos morangos e mexa.

7. Bata as natas frias e adicione o açúcar até ficar em chantilly junte o puré de morango e envolve bem. Leve ao frigorífico durante meia hora.

8. Numa forma de fundo amovível forre o fundo com o bolo e os lados e com os palitos la reine e verta o preparado anterior para a forma entrecalando com morangos cortados ao meio. Leve a refrigerar durante 6 horas.

9. Decoração: Desenforme retirando o aro para o prato de servir e por cima decore com a hortelã e com os frutos silvestres e açúcar em pó.