

TORTA DRIP CAKE

Ingredientes (massa): 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate 50% cacau, 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado, ½ xícara (chá) de óleo, 5 ovos, ½ xícara (chá) de água.

Modo de preparo: Bater as claras em neve e reservar. Bater o açúcar e as gemas e acrescentar o óleo. Misturar a farinha de trigo e o chocolate, alternando com a água. Adicionar as claras em neve. Colocar a massa em duas formas nº 22 e levar para assar em forno pré-aquecido.

RECHEIO

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 4 colheres (sopa) de chocolate em pó, 100g de meio amargo, 1 colher (sopa) de farinha de trigo.

Modo de fazer: Misturar o leite condensado e a farinha, mexendo bem. Adicionar o resto dos ingredientes e levar ao fogo até ficar cremoso. Deixar esfriar.

CALDA PARA REGAR O BOLO

Ingredientes: ¼ de xícara (chá) de leite condensado, ½ xícara (chá) de água.

Modo de fazer: Misturar o leite condensado e a água e regar o bolo.

COBERTURA (CHANTININHO)

Ingredientes: 500ml de chantilly gelado, 80g de leite ninho, 50g de glacê real.

Modo de fazer: Misturar todos os ingredientes e bater bem. Hidratar com leite condensado.

DECORAÇÃO (GANACHE COLORIDO)

Ingredientes: 100g de chocolate branco, 30ml de creme de leite, corante em gel na cor desejada.

Modo de fazer: Derreter o chocolate e misturar o creme de leite. Colocar o corante e deixar descansar.