

TORTA DECORADA COM ROSAS DE CHOCOLATE SICAO

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: 400g de Doce de leite, 100g de chocolate meio amargo SICAO, 100g de chantilly batido.

Modo de fazer: Derreter o chocolate, misturar o doce de leite e o chantilly.

COBERTURA (GANACHE)

Ingredientes: 500g de chocolate meio amargo SICAO, 100ml de creme de leite.

Modo de fazer: Derreter o chocolate e misturar o creme de leite. Deixar descansar e cobrir o bolo.

DECORAÇÃO (FLORES DE CHOCOLATE)

Ingredientes: 100g de chocolate meio amargo SICAO, 50g de glicose.

Modo de fazer: Derreter o chocolate, acrescentar a glicose e misturar até formar uma pasta. Deixar descansar duas horas na geladeira e modelar as flores.

