

TORTA DE CHOCOLATE E GANACHE COM DECORAÇÃO DE PÁSCOA

Ingredientes (massa): 4 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado, 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo com fermento, ½ xícara (chá) de chocolate 50% cacau, ½ xícara (chá) de óleo, 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 20 e levar para assar em forno preaquecido. Retirar do forno e deixar esfriar. Colocar uma tira de acetato e alternar as mousses, levando à geladeira para firmar.

Recheio de Brigadeiro

Ingredientes: 2 litros de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 4 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% cacau, 100g de chocolate meio amargo.

Modo de fazer: Misturar todos os ingredientes e cozinhar até ficar cremoso. Deixar esfriar.

Ganache de chocolate

Ingredientes: 300g de chocolate meio amargo, 120g de creme de leite.

Modo de fazer: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e deixar descansar até ficar firme.

Ganache de chantilly

Ingredientes: 300g de chocolate branco, 120g de creme de leite.

Modo de fazer: Misturar o chocolate e o creme de leite e levar ao micro-ondas para derreter (1 minuto). Deixar descansar e bater na batedeira por cerca de 1 a 2 minutos.