

Fornos
Multifunções com
PlusSteam

Com um Plus de Vapor

#umbolopara

12 de Agosto
«Roulade de Chocolate»



Ingredientes 6 doses

- . 300 g de chocolate negro
- . 6 ovos
- . 1 pitada de sal
- . 60 g de açúcar em pó
- . 1 saqueta de açúcar baunilhado
- . 160 g de açúcar
- . 250 g de manteiga amolecida
- . 100 g de farinha de milho
- . 300 g de chocolate branco
- . 50 g de manteiga
- . 3 colheres de sopa de licor de cereja
- . 125 g de glacê de açúcar mascavado

Para confeccionar:

- . Tempo: 8 min/12-13 min
- . Temperatura: 180 °C
- . Programa: Turbo Plus + «PlusSteam»
- . Posição do forno: Nível 2

AEG



Preparação

Derreta o chocolate e separe as gemas das claras dos ovos. Bata as claras em castelo com uma pitada de sal. Adicione o açúcar em pó e mexa até fica brilhante.

Bata as gemas com o açúcar baunilhado, o açúcar e a manteiga amolecida até obter um creme fofo. Peneire a farinha e a farinha de milho e adicione ao creme. Divida o preparado em duas porções iguais.

Misture metade do preparado com o chocolate derretido. Divida as claras em castelo em partes iguais, adicionando a cada um dos preparados.

Unte generosamente um tabuleiro e disponha a massa branca uniformemente. Leve a massa a cozer no nível 2 do Forno AEG «PlusSteam» a 180°C, usando a função «Turbo Plus»  com o botão «PlusSteam»  ativo e 150ml de água na cavidade do forno, durante 8 minutos.

Em seguida, espalhe a massa escura na massa cozida e alise a sua superfície com cuidado. Leve ao forno no mesmo programa e temperatura por mais 12-13 minutos.

Use uma faca para soltar o bolo da forma e desenforme-o sobre uma bancada. Cubra-o imediatamente com um pano de cozinha para garantir que o bolo arrefece lentamente e permanece leve.

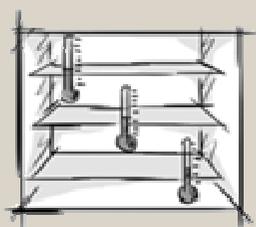
Derreta o chocolate branco com a manteiga e misture o licor de cereja. Espalhe este preparado sobre o bolo e enrole-o em forma de torta. Revista a torta com glacê de açúcar mascavado e reserve-a um local fresco, até que esteja pronta a servir.

Decore com cerejas frescas e frutos secos picados em cama de creme de baunilha.

Utilização da função com vapor «PlusSteam»



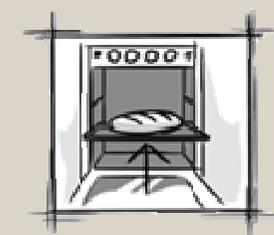
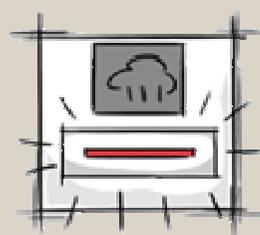
Deitar água na cavidade



Selecionar a temperatura



Ativar a funç. Turbo Plus e premir o botão PlusSteam



Introduzir a massa no forno