

BOLO JELLY CAKE

Ingredientes (massa): 3 ovos, 1 xícara (chá) de açúcar, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, ¼ xícara (chá) de óleo, ½ xícara (chá) de leite.

Modo de fazer: Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas com o açúcar, acrescentar o óleo, a farinha de trigo misturada com o fermento e o leite. Adicionar as claras em neve, colocar na forma e levar para assar em forno pré-aquecido por cerca de 20 minutos.

Recheio (mousse)

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 100ml de creme de leite, 1 caixa de chantilly batido.

Modo de fazer: Misturar todos os ingredientes e rechear o bolo. Levar o bolo ao congelador por cerca de 1 hora.

Gelatina de ágar ágar

Ingredientes: 1 litro de água, 200g de açúcar, 1 colher(sopa) de ágar, 200g de açúcar.

Modo de fazer: misturar os ingredientes e levar ao fogo até ferver. Colocar 2 gotinhas de corante vermelho.

Outros ingredientes: 400g de morangos cortados ao meio.

Montagem: Colocar o bolo num aro um pouco mais largo, despejar um pouco da gelatina e adicionar os morangos nas laterais. Completar com o resto da gelatina. Decorar com morangos e deixar endurecer em temperatura ambiente ou levar à geladeira por cerca de 30 minutos. Retirar o aro e servir o bolo.