

Bolo Pirata

é tão bom...

Ingredientes

Massa:

500g Bolo Chocolate Duplo
175g ovos
112g água
150g óleo

Recheio:

250g GellPirat
250g Nata Vegetal HuLaLá

Cobertura:

250g Nata Vegetal HuLaLá
100g GellPirat
250g Ganache Solida Negra

Produto Complementar:

Desmoldante

Preparação



- 01 Pré-aqueça o forno a 160°C.
- 02 Numa taça misture o **Bolo Chocolate Duplo**, os ovos, o óleo e a água. Bata até obter uma massa homogénea.
- 03 Leve ao forno num tabuleiro, previamente untado com **Desmoldante**, por 40 minutos. Desenforme e deixe arrefecer.
- 04 Corte o bolo em três partes iguais.
- 05 Bata a **Nata Vegetal HuLaLá**.
- 06 Coloque uma parte do bolo num prato e cubra com uma camada de **GellPirat**. Sobre esta coloque uma camada de nata previamente batida. Repita a operação com as restantes camadas de bolo. Corte um dos topos de bolo até ficar com a forma de gelado.
- 07 Cubra todo o bolo com uma generosa camada de nata batida. Leve ao frio até firmar um pouco a nata.
- 08 Com uma colher trace dois sulcos na nata e deposite neles uma linha de **GellPirat**, com o auxílio de um saco pasteleiro.
- 09 Aqueça a **Ganache Solida Negra** e cubra a extremidade arredondada do bolo.
- 10 Sirva bem fresquinho.

Nota: Foi utilizado um tabuleiro de 22x35 cm.