Bolo de Sorvete

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-sorvete

Aprenda hoje a fazer essa maravilhosa receita de bolo de sorvete para refrescar seu dia!



60 min 10 porções

Ingredientes

CALDA

- 200 ml de água
- 1/2 xícara (chá) de achocolatado em pó
- 1 pitada de sal
- Meia colher (chá) de café solúvel

BOLO DE SARVETE

- 1 lata de leite condensado
- 3 gemas peneiradas
- 2 xícaras (chá) de leite
- 3 claras
- 125 g de açúcar
- Amêndoas fatiadas e torradas para decorar

Modo de Preparo

CALDA

1. Na panela, coloque a água, o achocolatado, o sal e misture. Leve ao fogo médio até reduzir, por mais ou menos 10 minutos.
2. Apague o fogo, adicione o café solúvel e misture.
3. Transfira para uma forma de furo no meio de 21 centímetros de diâmetro por 8 centímetros de altura e reserve no freezer até esfriar.

BOLO DE SORVETE

1. Numa panela, coloque 1 lata de leite condensado, 3 gemas peneiradas, 2 xícaras de chá de leite e misture. Leve ao fogo baixo por 10 minutos mexendo sem parar.
2. Apague o fogo, transfira para uma tigela e reserve até este creme esfriar.
3. Em outra panela, coloque as claras, o açúcar e leve ao fogo baixo por 2 minutos ou até derreter o açúcar mexendo sem parar.
4. Apague o fogo e transfira imediatamente para a batedeira.
5. Bata em velocidade baixa por volta de 10 minutos ou até ficar em ponto de merengue.
6. Desligue a batedeira e incorpore o merengue ao creme frio.
7. Transfira para a forma com a calda, cubra com plástico filme e leve ao freezer por 6 horas.
8. Depois de 6 horas, retire da geladeira e deixe em temperatura ambiente por 10 minutos ou coloque a forma para esquentar na boca do fogão.
9. Desenforme, decore com amêndoas laminadas e sirva em seguida.