



RECEITAS DA FIA

Cake Tropical

www.receitasdafia.com/receitas/cake-tropical

Experimente fazer essa delícia de bolo tropical, uma mistura de frutas frescas e tropicais que vai te transportar para paraísos distantes. Faça hoje mesmo e conquiste paladares!

 70 min

 14 porção

Ingredientes

MASSA

- 4 [ovos](#)
- 1 e 1/4 de xícara (chá) de [açúcar refinado](#)
- 2 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#) peneirada
- 120 ml de [leite](#)
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 1/2 xícara (chá) da calda do pêssego para regar

MARSHMALLOW

- 5 claras grandes
- 300 g de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de emulsificante para sorvete
- 1 colher (chá) de essência de sua escolha

RECHEIO

- 300 g de [morangos](#) em cubinhos (reserve alguns inteiros para decorar)
- 3 [kiwis](#) maduros e firmes em cubinhos (reserve algumas fatias para decorar)
- 1 lata (400 g) de [pêssego](#) em calda picadinho (reserve algumas fatias para decorar)

Modo de Preparo

MASSA

1. Na batedeira, bata as claras em neve e vá adicionando as gemas uma a uma.
2. Acrescente o açúcar aos poucos, batendo sempre.
3. Agregue a farinha e o leite alternadamente e continue batendo, agora em velocidade baixa, até misturar bem.
4. Sem bater, incorpore o fermento delicadamente.
5. Despeje em fôrma redonda (26 cm de diâmetro) untada e enfarinhada.
6. Asse em forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 40 minutos ou até firmar (faça o teste do palito).
7. Espere uns 10 minutos para desenformar e cerca de 1 hora para rechear.

MARSHMALLOW

1. Misture as claras com metade do açúcar e leve ao banho-maria, mexendo sempre, até amornar e derreter o açúcar (cuidado para não cozinhar!).
2. Bata a mistura na batedeira até começar a espumar e adicione o açúcar restante aos poucos, sem parar de bater.
3. Junte o emulsificante e a essência e bata até formar picos firmes.

MONTAGEM

1. Divida o bolo já frio em 2 discos e regue-os com a calda de pêssego.
2. Recheie a base com 1/5 do marshmallow, as frutas picadas e mais 1/5 do marshmallow.
3. Sobreponha o outro disco e cubra com o marshmallow restante, fazendo ondas com as costas de uma colher.
4. Decore com as frutas reservadas e sirva gelado.