

2540

## Ingredientes

### Recheio

3g Raspas De Limão

---

45ml Suco De Limão

---

200g Cream Cheese

---

120g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

---

### Preparo 1

250g Ovos

---

250ml Leite Líquido

---

90g Cacau Em Pó

---

500g Cake Silvestre Cake Silvestre

---

### Preparo 2

200g Ovos

---

200ml Leite Líquido

---

500g Cake Silvestre Cake Silvestre

---

### Montagem e Acabamento

450g Chocomilk Chocolatier Chocomilk Chocolatier

---



## Modo de Fazer

## RECHEIO

01. Colocar o Chocolatier ChocoBlanc, o cream cheese, o suco de limão e as raspas de limão na batedeira e bater em velocidade alta (velocidade 3) até montar. Utilizar batedor tipo globo.

02. Reservar.

## PREPARO 1

01. Colocar o Zeelandia Cake Silvestre, os ovos e o leite na batedeira.

02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.

03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.

04. Peneirar o cacau em pó e misturar até homogeneizar.

05. Colocar massa em uma assadeira lisa (38 x 26 x 4 cm) previamente forrada com papel manteiga.

06. Fornear a 170°C por aproximadamente 20 minutos em forno lastro.

07. Esfriar.

08. Reservar.

## PREPARO 2

01. Colocar o Zeelandia Cake Silvestre, os ovos e o leite na batedeira.

02. Misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto. Utilizar batedor tipo raquete.

03. Bater em velocidade média (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.

04. Colocar massa em uma assadeira lisa (38 x 26 x 4 cm) previamente forrada com papel manteiga.

05. Fornear a 170°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.

06. Esfriar.

07. Reservar.

**MONTAGEM E ACABAMENTO** auxílio de uma espátula, espalhar o recheio de limão reservado (250 g) sobre a superfície do bolo de chocolate.

02. Colocar a segunda placa de bolo sobre o recheio.

03. Com auxílio de uma espátula, espalhar o restante do recheio (100 g) sobre toda superfície de bolo.

04. Reservar na geladeira por 30 minutos.

## ACABAMENTO

01. Aquecer Chocolatier ChocoMilk em banho-maria ou microondas até obter a consistência desejada.

02. Espalhar o Chocolatier ChocoMilk sobre a superfície do bolo.

03. Cortar em fatias de aproximadamente 6 x 24 cm.

04. Decorar a gosto, com frutas, arabescos ou frutinhas de bala de gelatina.

## Dicas

- Outro Forneamento:

Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 15 minutos.

- Outro Forneamento:

Forno Turbo: 140°C por aproximadamente 20 minutos.

- O Chocolatier Chocomilk pode ser substituído por Chocolatier Choconut, Chocolatier Chocodark ou Chocolatier Chocoblanc.

## Rendimento / Quebra

6 Unidades de 380 g

## Validade

72 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Geladeira

---

Peneira

---

Espátula

---

Batedor Tipo Globo

---

Batedor Tipo Raquete

---

Assadeiras Lisas

---

Faca

---

Microondas

---

Papel Manteiga

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média):**    % VD (\*)

V. Energético (kcal)	229	11
Carboidratos (g)	29	10
Açúcares totais (g)	20	
Aç adicionados (g)	18	36
Proteínas (g)	4.0	8
Gorduras totais (g)	10	15
Gorduras saturadas (g)	4.1	21
Gorduras trans (g)	0	0
Fibra Alimentar (g)	0.6	2
Sódio (mg)	67	3