

## INGREDIENTES:

### MASSA:

- 8 claras batidas em ponto de neve
- 8 gemas
- 4 xícaras (chá) de açúcar
- ½ xícaras (chá) de água
- ½ xícaras (chá) de chocolate em pó
- ½ xícara (chá) de óleo
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

### CALDA:

- ½ litro de leite fervido
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 cálice de licor de Cassis

### CREME DE BRIGADEIRO BRANCO:

- 1 ½ latas de leite condensado
- 5 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 ½ colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 100ml de creme de leite
- 200g de chocolate branco derretido

- 1 xícara (chá) de chantily industrial batido

- 1 cálice de licor de cassis

#### CREME DE BRIGADEIRO ESCURO:

- 2 latas de leite condensado

- 8 colheres (sopa) de chocolate em pó peneirado

- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo

- 1 colher (sopa) de margarina sem sal

- 2 xícaras (chá) de leite

- 200g de creme de leite

- 300g de chocolate meio amargo derretido

- 2 xícaras (chá) de chantily industrial batido

- 2 cálices de licor de Cassis

#### MASSA:

- Leve ao fogo até aquecer a água e o chocolate em pó e reserve

- Misture a farinha de trigo e o fermento em pó e reserve

- Na batedeira bata as gemas com o açúcar até adquirir uma consistência bem cremosa, mais ou menos 5 minutos, em seguida

acrescente o óleo e bata mais um pouco

- Acrescente aos poucos a calda de chocolate e a farinha de trigo misturada com o fermento em pó e deixe batendo por mais ou menos

5 minutos

- Desligue a batedeira e acrescente as claras batidas em ponto de neve

- Mexa suavemente e coloque nas assadeiras já untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus, de 35 a

40 minutos

CALDA:

- Misture todos os ingredientes e reserve

CREME DE BRIGADEIRO BRANCO:

- Coloque em uma panela e leve ao fogo o leite condensado, o leite em pó, a farinha de trigo, o leite e a margarina, mexa até

começar a desgrudar da panela, deixe esfriar

- Enquanto isso, derreta o chocolate branco com o creme de leite, acrescente ao brigadeiro já frio, mexa bem, acrescente o

chantily batido e por último acrescente o licor de cassis e reserve

CREME DE BRIGADEIRO ESCURO:

- Coloque em uma panela e leve ao fogo, o leite condensado, o chocolate em pó, a farinha de trigo, a margarina e o leite, mexa até

desgrudar da panela, deixe esfriar

- E em seguida, acrescente o creme de leite, o chocolate derretido, mexa bem, acrescente o chantily batido, mexendo suavemente e

por último acrescente o licor de cassis

Obs: reserve uma parte para a cobertura

MONTAGEM:

- Montagem dos bolos: 2 andares

- Divida a massa em 3 discos

- Primeiro disco umedecer com a calda de chocolate

- Recheio de creme de brigadeiro branco
  - Segundo disco umedecer com a calda de chocolate
  - Parte do recheio de creme de chocolate escuro
  - Terceiro disco umedecer com a calda de chocolate
  - Cobrir o bolo com o restante do creme de brigadeiro escuro
  - Decoração a gosto
  - Utilizaremos, raspas de chocolate, açúcar de confeitiro, granulado preto e branco e canudinhos banhados no chocolate
- fracionado preto e branco