

Rocambole Tronco de Chocolate



Ingredientes da Massa

- 4 ovos (gemas e claras separadas)
- 1 xícara (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (200g)
- 4 colheres (sopa) de água
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (150g)
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó (30g)
- 1 colher (chá) de fermento em pó (5g)

Ingredientes do Recheio

- 200g de creme de leite fresco
- 4 colheres (sopa) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (60g)
- Cerejas picadas



www.altoalegre.com.br

Rocambole Tronco de Chocolate

Modo de Preparo do Recheio

Colocar o creme de leite e o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** na batedeira e bater até obter um chantilly de picos firmes.

Ingredientes da Cobertura (Ganache)

- 200g de chocolate ao leite
- 1 lata de creme de leite sem o soro (300g)

Modo de Preparo da Cobertura

Derreter o chocolate em banho-maria ou em microondas por aproximadamente 1 minuto e misturar o creme de leite sem soro. Empregar na montagem.

Modo de Preparo

Bata na batedeira as gemas com água e o **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** até obter uma massa cremosa. À parte, bata as claras em neve também na batedeira e coloque-as sobre o creme de gemas. Peneire por cima a farinha misturada com o chocolate e o fermento e mexa levemente.



www.altoalegre.com.br

Rocambole Tronco de Chocolate

Despeje em assadeira retangular de 25x35cm, forrada com papel manteiga untado. Asse em forno quente (200°C) por aproximadamente 15 minutos. Desenforme ainda quente sobre um guardanapo úmido e retire o papel, enrole o rocambole com a ajuda do pano. Reserve. Quando esfriar, desenrole-o, espalhe o recheio preparado anteriormente, as cerejas e enrole-o novamente. Cubra com o ganache fazendo riscos com um garfo para imitar o tronco de uma árvore.

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Elaborado

Tempo de Preparo: 2 horas

Rendimento: 1 rocambole



www.altoalegre.com.br