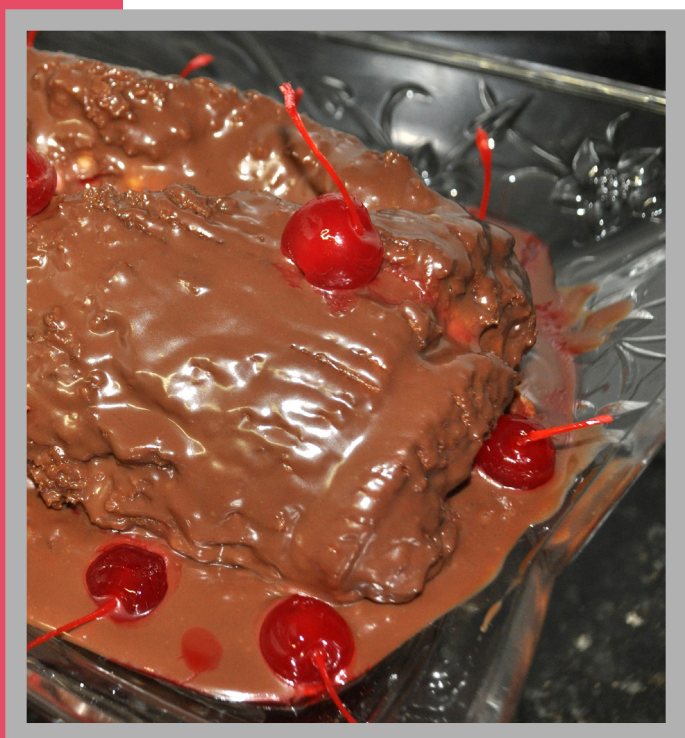


Rocambole Tronco de Chocolate

Rendimento: 1 rocambole



Ingredientes

- 4 ovos (separar gemas e claras)
- 1 xícara (chá) **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 4 colheres (sopa) de água
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Recheio:

- 200 ml de creme de leite fresco
- 4 colheres (sopa) **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- cerejas picadas

Cobertura (Ganache):

- 200 g de chocolate ao leite
- 300 ml de creme de leite sem soro

Modo de Preparo

Massa: 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. Despeje em assadeira retangular de 25x35cm, forrada com papel manteiga e untada. Asse em forno quente (200°C) por aproximadamente 15 minutos.

Recheio: Colocar o creme de leite e o **Açúcar Refinado Alto Alegre** na batedeira e bater até obter um chantilly de picos firmes.

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

Montagem: Desenforme a massa 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.

Tempo de preparo: 2 horas.