

Veludo Preto e Branco

Rendimento: 1 torta



Ingredientes

Creme preto:

- 200g de chocolate meio amargo
- 11 colheres (sopa) rasas de manteiga sem sal (150g)
- 2 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor
- 4 colheres (sopa) de café preparado
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco

Creme branco:

- 2 gemas
- 4 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 170 g de chocolate branco picado
- 4 colheres (sopa) de leite
- 4 colheres (sopa) de água
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco
- $\frac{3}{4}$ colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor

Montagem:

- 20 unidades de biscoito champagne

Cobertura:

- 200 g de chocolate ao leite picado
- 300 g de creme de leite

Modo de Preparo

Creme preto: Derreter o chocolate em banho maria ou no microondas em potência baixa por 2 minutos. Juntar a manteiga, o **Açúcar Refinado Alto Alegre** e misturar. Reservar. Em uma tigela pequena, polvilhar a gelatina sobre o café e deixar hidratar por cinco minutos. Levar em banho maria até dissolver. Juntar à mistura de chocolate e deixar esfriar. Depois, acrescentar o creme de leite e incorporar bem. Colocar metade deste creme em uma forma para bolo inglês untada e forrada com papel manteiga e levar à geladeira até ficar firme. Manter a outra metade fora da geladeira. Picar grosseiramente o biscoito champagne, espalhar metade sobre o creme na forma, despejar a outra metade do creme de chocolate preto e levar à geladeira novamente.

Creme branco: Fazer uma gemada com as gemas peneiradas e o **Açúcar Refinado Alto Alegre**. Reservar. Derreter o chocolate branco em banho maria ou no microondas em potência baixa por dois minutos, deixar esfriar um pouco e acrescentar à mistura de gemas, juntamente com o leite. Misturar bem. Em uma tigela polvilhar a gelatina sobre a água e hidratar por cinco minutos. Levar ao banho maria até dissolver. Juntar ao creme de chocolate, acrescentar o creme de leite e misturar delicadamente. Colocar sobre o creme de chocolate preto o restante dos biscoitos picados e sobre eles o creme de chocolate branco. Deixar na geladeira até ficar firme. Virar sobre um prato retangular, retirar o papel manteiga e colocar a cobertura

Cobertura: Derreter o chocolate em banho maria ou em microondas, potência baixa por aproximadamente 2 minutos. Acrescentar o creme de leite sem soro e misturar muito bem.

Tempo de Preparo: 6 horas.