



Sobremesas e Gelados



240 MIN



MÉDIO



12 PESSOAS



YÁMMI 2

Ingredientes

Para o bolo

- 5 ovos
- 85 g de açúcar de coco
- 30 g de água
- 80 g de farinha de espelta
- ½ c. de chá de fermento
- ½ c. de chá de sal
- 300 g de café expresso frio

Para o creme

- 8 gemas (160 g)
- 150 g de açúcar de coco
- 6 folhas de gelatina
- 250 g de iogurte grego
- 250 g queijo mascarpone
- 1 lata de creme de coco bem frio (200 ml)

Para polvilhar

- Cacau em pó q.b.

Preparação

Para o bolo

- 1º Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 2º Insira o misturador sobre a lâmina e separe as gemas das claras.
- 3º Coloque no copo as gemas e metade do açúcar e programe 2 minutos na velocidade 4.
- 4º De seguida, programe mais 1 minuto na mesma velocidade e vá adicionando a água pela abertura da tampa.
- 5º Retire o misturador, adicione a farinha e o fermento e programe 1 minuto na velocidade 4. Retire do copo e reserve.
- 6º No copo limpo e seco, insira o misturador sobre a lâmina.
- 7º Coloque no copo as claras e o sal e programe 6 minutos na velocidade 4. Vá adicionando, aos poucos, o restante açúcar pela abertura da tampa.
- 8º Com a espátula, envolva cuidadosamente as claras no preparado anterior.
- 9º Verta a massa num tabuleiro retangular untado com manteiga e forrado com papel vegetal e leve ao forno durante 8 a 10 minutos.
- 10º Retire do forno e regue com o café. Deixe arrefecer completamente.

Para o creme

- 11º No copo limpo e seco, insira o misturador sobre a lâmina.

- 12°** Coloque no copo as gemas e o açúcar e programe 8 minutos na velocidade 4.
- 13°** Demolhe a gelatina em água fria e aqueça numa tacinha no microondas durante 30 segundos, até derreter.
- 14°** Retire o misturador, programe mais 1 minuto na mesma velocidade e vá adicionando a gelatina derretida pela abertura da tampa.
- 15°** Junte o iogurte e o mascarpone e programe 4 minutos na velocidade 4. Retire do copo e reserve.
- 16°** No copo limpo e seco, insira o misturador sobre a lâmina.
- 17°** Coloque no copo o creme de coco e programe 5 minutos na velocidade 4.
- 18°** Envolve o creme de coco no preparado anterior e espalhar uniformemente por cima do bolo frio.
- 19°** Leve ao frigorífico durante pelo menos 3 horas (preferencialmente de um dia para o outro).

Para empratar

- 20°** Polvilhe com o cacau em pó a gosto, cortar em fatias e servir.