

Bolo de figos com sementes de papoila



Ingredientes: 5 unidade de ovos (Bolo)

160 grama de açúcar

1 unidade de limão (raspas)

20 grama de sementes de papoila

200 grama de farinha

200 mililitro de natas (Creme)

160 grama de açúcar em pó

500 grama de queijo Quark

300 grama de figos (Decoração)

10 grama de sementes de papoila

0 totaste de mel de rosmaninho

Instruções de preparação:

Para o bolo comece por untar e polvilhas as formas. Pré aqueça o forno a 180 °. Bata os ovos com o açúcar em velocidade alta até duplicarem de volume. Adicione o iogurte e continue a bater até estar bem incorporado na gemada. Descasque os figos para uma taça e com um garfo esmague a polpa. Junte ao preparado e bata uns segundos para que se misture bem. Acrescente a raspa de limão e as sementes de papoila e bata mais uns segundos até que estes estejam bem misturados na massa. Junte a farinha a pouco e pouco e bata mais uns segundos até estar bem incorporada na massa. Distribua a massa pelas 3 formas, tentando que cada uma tenha a mesma quantidade de massa. Leve a cozer no forno cerca de 25 minutos, ou até fazer o teste e verificar que os bolos estão cozidos. Depois de cozidos, retire do forno, deixe arrefecer um pouco, desenforme para uma rede e deixe arrefecer completamente. Depois dos bolos estarem frios prepare o creme. Bata as natas, que devem estar bem geladas. Depois das natas subirem, diminua a velocidade e junte um terço do açúcar. Bata até estar bem incorporado. Repita até acabar o açúcar. Por fim junte o queijo e bata alguns segundos até estar tudo bem misturado. Tape e reserve no frigorífico até usar. Montagem do bolo Coloque um disco no prato de servir, distribua uma quantidade generosa

de creme. Coloque o outro disco e repita. Por fim espalhe creme pelo topo do bolo e pelos lados do bolo. Reserve no frigorífico meia hora para refrigerar e o creme ficar mais consistente. Guarde o creme tapado também no frigorífico. Depois desse tempo, volte a espalhar outra camada de creme por todo o bolo. Guarde no frigorífico. Antes de servir, lave os figos e seque-os com papel absorvente. Corte alguns em quartos. Polvilhe o topo do bolo com as sementes de papoila, distribua os figos inteiros e cortados. Regue com o mel e sirva. Sugestões Adicionais: Pode optar por fazer o bolo só numa forma e depois corta-lo em discos iguais. Para isso deve aumentar o tempo de cozedura do bolo. Costumo pesar a massa para depois distribuir pelas 3 formas e ficarem com quantidades iguais. Quando desenformar os bolos para a rede, deixe-os arrefecer com o topo para baixo. Assim se algum depois de frios tem os bolos com o topo liso e não precisa de os cortar para acertar. Depois de misturar o queijo com as natas prove para ver se o creme precisa de mais açúcar. Eu gosto de sentir a acidez do queijo, além disso o mel vai adoçar o bolo. Vai-lhe sobrar creme, aproveite e faça um gelado pequeno. Para os que não gostam de mel podem servir o bolo sem ser regado. Este bolo pode ser feito com figos secos. Quando rechear o bolo com o creme, espalhe figos secos por cada disco de bolo e miolo de noz. Decore também com miolo de noz e figos secos. Vai ver a maravilha que é.