

Bolo Happy Birthday to you

1 , *Ingredientes*

Claras de ovos - 8

Açúcar - 500 grs

Chantilly

Creme de leite fresco - 500 grs

Açúcar - A gosto

2 , *Instruções*

Chantilly

Bater o creme de leite até encorpar

Acrescentar o açúcar a gosto

Obs. Cuidado pra não bater muito e virar manteiga

Preparo

Misturar as claras com o açúcar

Levar em banho maria até ficar opaca

Retirar e bater na batedeira até ponto de suspiro

Dividir em 3 partes.

E levar para assar.

Coloco nas costas do tabuleiro.

Em cima de discos de papel manteiga.

Forno pré aquecido com a porta ligeiramente aberta com 1 pano de prato úmido.

Até corar. Cuidado pra não queimar.

Montagem

1ª camada 1 disco de suspiro

2ª camada de morangos picados com chantilly

3ª camada disco de suspiro

4ª camada morango picados com chantilly

5ª camada disco de suspiro

Termino com chantilly por cima e morangos inteiros