Torta de chocolate e coco

TEMPO: *2h30min* **RENDIMENTO:** *12 porções* **DIFICULDADE:** *média*

Ingredientes

° 250g de chocolate em pó
° 200g de açúcar
° 200g de margarina
° 150g de coco ralado
° 2 colheres (sopa) de trigo
° 1/2 colher (chá) de fermento
° 7 ovos

Recheio e cobertura

° 600g de nata ou creme de leite fresco
° 80g de açúcar de baunilha
° 1 1/2 xícara de açúcar
° Quanto baste de leite
° Cerejas em calda para decorar
° 200g de suspiro

Preparo

1. Para a massa, separe as claras das gemas. Bata as claras em neve e reserve.
2. Bata a margarina e o açúcar, até esbranquiçar. Uma a uma, adicione as gemas, batendo sempre entre cada adição.
3. Junte o coco ao creme e bata mais um pouco.
4. Adicione à mistura o trigo, o chocolate e o fermento e misture.
5. Desligue a batedeira e adicione delicadamente à mistura a clara em neve.
5. Coloque a mistura em uma assadeira redonda forrada com papel-alumínio. Leve para assar em forno pré-aquecido a 150 graus por cerca de uma hora (faça o teste do palito).
6. Para o recheio, misture a nata, os açúcares e 3 colheres de leite. Bata até que fique consistente.
7. Depois de completamente frio, corte o bolo ao meio, horizontalmente.
8. Sobre a metade que ficou no prato, pincele aproximadamente sete colheres de leite.
9. Espalhe uma camada fina de recheio sobre as duas metades cortadas.
10. Cubra a metade do bolo que ficou no prato com uma camada de suspiros triturados grosseiramente.
11. Coloque a segunda metade do bolo sobre a parte que ficou no prato, com o lado que recebeu recheio voltado para baixo.
12. Espalhe mais cerca de 7 colheres de leite sobre o bolo.
13. Com o restante do creme de recheio, espalhe nas laterais e por cima do bolo.
14. Apertando levemente, cubra todo o bolo com o restante dos suspiros triturados grosseiramente.
15. Decore com as cerejas cortadas ao meio.
16. Se preferir, deixe por cerca de 4 horas na geladeira antes de servir.

Recorte e cole no seu caderno de receitas!