

# Trifle



## Ingredientes

**Leche:** 290 cc

**Yemas:** 5 Unidades

**Arándanos:** Cantidad necesaria

**Masa de biscuit (teñida de verde):** Cantidad necesaria

**Cerezas:** Cantidad necesaria

**Fecula De Maiz:** 20 g

**Azucar:** 70 Una pizca

**Dulce de leche:** Cantidad necesaria

**Moras:** Cantidad necesaria

**Harina 0000:** 10 g

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Preparamos la *crema* pastelera

### Para ello

**llevamos a hervor, 250 cc de leche y en un bol aparte colocamos las yemas, el az&uacute;**

- Car, la *harina* 0000, la fécula de maíz y el resto de la leche.
- Integramos todo con un batidor y cuando haya llegado al punto de hervor volcamos sobre la mezcla de yemas.
- Integramos todo y volvemos a llevar al fuego sin dejar de revolver hasta llegar al punto de cocción.
- Volcamos sobre un bol de vidrio, añadimos un chorrito de esencia de vainilla y llevamos a un baño maría invertido para bajar la temperatura.
- Luego, colocamos en una manga y reservamos.

### Para el armado de los trifles

- Cortamos aros de biscuit de la medida de los recipientes elegidos.
- Primero colocamos una base del biscuit en cada recipiente, una capa de dulce de leche, una capa de *crema* pastelera y moras frescas
- Repetimos la operación hasta rellenar el recipiente y terminamos con cerezas frescas.
- Repetimos la operación con el otro recipiente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/trifle-3>