Triffle

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 triffles

- 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/triffle-3