

# Trifle de arándanos y turrón con vino dulce

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Frambuesas:** 100 grs.

**Chocolate blanco:** 200 grs.

**Cerezas:** 100 g

**Yogurt Natural:** 3 Tazas

**Mermelada de frutos rojos:** 500 g

**Arándanos:** 150 grs.

**Merengue triturado:** 2 Tazas

**Turrón:** 200 g

**Moras:** 100 g

**Vino dulce:** 2 Taza

**Biscuits:** 12 Unidades

## Preparación de la Receta

### Procedimiento

- Pique el *chocolate* blanco y derrita a baño maría
- Baje un poco la temperatura y mezcle con el yogurt natural
- Mezcle primero una parte para igualar densidades y luego el resto
- Enfriar por 30 minutos.

### Armado

- En un recipiente de vidrio coloque una capa de *bay* biscuit trituradas, bañe con el vino, una capa de mermelada, una capa de turrón picado, agregue un poco mas de vino, incorpore una capa de merengue, una capa de **arándanos** junto con las moras, las cerezas y las frambuesas, por ultimo cubra con la mezcla del *chocolate* blanco con el *yogur*

### Presentación

- Decore con algunas frutas frescas.
- Deje reposar en heladera

