

# Trifle de frutas del bosque con custard

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Biscocho

**Claras de huevo:** 115 grs.

**Vainilla líquida:** 2 Ml.

**Harina:** 120 grs.

**Yemas:** 5 Unidades

**Azúcar invertida:** 35 grs.

**Azúcar:** 110 grs.

**Manteca fundida:** 35 grs.

**Sal:** Una pizca

### Crema batida

**Crema:** 500 Ml.

**Vaina de vainilla:** 1 Unidad

**Azúcar:** 100 grs.

### Custard

**Crema para batir:** 300 Ml.

**Yemas:** 4 Unidades

**Azúcar:** 40 grs.

**Leche:** 215 Ml.

**Azúcar:** 40 grs.

**Vaina de vainilla:** 1 Unidad

### Salsa

**Fresas:** A gusto

**Azúcar:** 50 grs.

**Zarzamoras:** Cantidad deseada

**Frambuesas:** A gusto

**Mora azul:** Cantidad deseada

## Preparación de la Receta

# Trifle de frutas del bosque con custard

## Bizcocho

- Batir las claras, agregar el azúcar y aumentar la velocidad hasta esponjar.
- Perfumar con la vainilla.
- Incorporar la sal y el azúcar invertida. Aumentar la velocidad.
- Agregar las yemas.
- Agregar poco a poco la *harina* ya tamizada y revolver de manera envolvente.
- Vaciar la *manteca* fundida en forma espiral.
- Colocar en una bandeja engrasada y enharinada.
- Hornear de 35 a 40 minutos a 170° C.

## Custard

- Calentar la *crema*, la leche, 40gr. de azúcar y la vaina de vainilla, dejar *hervir*.
- En un bowl poner las yemas con el resto del azúcar y revolver.
- Temperar las yemas con un poco de la leche.
- Subir el fuego y vaciar las yemas, mover hasta cocer y retirar de fuego.
- Colar en baño maría invertido para detener la cocción.

## Salsa

- Licuar mora azul, zarzamoras, frambuesas, fresas y 50gr. de azúcar. Reservar.

## Crema batida

- Batir la *crema*, el azúcar y la vainilla, hasta obtener picos suaves.

## Montaje

- Desmoldar el *bizcocho*, y rebanar en círculos.
- Rellenar una manga con *crema* batida y otra con custard.
- En una copa colocar una pequeña cantidad de custard, fruta roja, un círculo de *bizcocho*, salsa roja y un poco de la *crema* batida.
- Decorar con frutas del bosque.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/trifle-de-frutas-del-bosque-con-custard>