Triffle de maracuya y frutos rojos

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el armado

Limon: 1 Unidad
Budín clásico: 1 Unidad
Frutillas: 500 g
Hojas de menta: 10 Unidades
Arándanos: 250 g
Crumble de harina integral y cacao: 100 g
Azucar: 2 cdas.

Para el curd de maracuyá

Azucar: 150 g
Huevos: 4 Unidades
Maracuyá: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para el curd de maracuyá

- Calentamos en una olla pulpa de **maracuyá**, azúcar y huevos
- Cocinamos a fuego suave sin dejar de revolver hasta obtener una *crema* lisa sin grumos.

Para el armado

- Disponemos una base de budín tostado tipo *crouton*
- Luego una capa de frutillas, *arándanos*, ralladura de *limón*, azúcar y hojas de *menta* bien mezcladas
- Añadimos el curd y terminamos con *crumble*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/triffle-de-maracuya-y-frutos-rojos