

Trifle de maracuya y frutos rojos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el armado

Limón: 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

Azúcar: 2 cdas.

Para el curd de maracuyá

Azúcar: 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*.