

# Trifle de Maracuyá y Merengue de Nuez

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

Frutas de Estación: c/n

### Curd de maracuyá

Azúcar: 150 Gramos

Huevos: 4 Unidades

Maracuyá para su pulpa: 2 Unidades

### Merengue de nuez

Azúcar blanca: 180 Gramos

Nueces molidas: 200 Gramos

Claras: 2 Unidades

## Preparación de la Receta

### Curd

- Colocar en una olla el azúcar, huevos y **maracuyá** y cocinar mezclando sin parar hasta que tome cuerpo.
- Sacar del fuego y mezclar hasta que se enfríe
- Reservar en frío.

### Merengue

- Batir las claras a nieve y luego incorporar el azúcar junto con las nueces molidas suavemente.

### Armado

- Colocar en una placa antiadherente cucharadas medianas y cocinar en un horno a 120° C por 45 minutos.
- Armar el trifle colocando una compotera grande o varias individuales frutas (frutillas, moras, mango en cubos, bananas en rodajas) en la base , un poco de curd de *maracuyá* y el merengue de nuez.
- Repetir el procedimiento y terminar con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/trifle-de-maracuya-y-merengue-de-nuez>