

Trifle

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar

Azucar: 325 grs.

Lemon grass: 1/2 Varas

Agua: 600 cc

Frutas

Frambuesas: 200 grs.

Frambuesas: 500 grs.

Bizcochuelo: 1 Unidad

Frutillas: 200 grs.

Cerezas: 200 g

Vodka: 2 cdita.

Merengue Suizo

Azucar: 180 grs.

Claros: 3 Unidades

Salsa

Azucar: 75 grs.

Crema de leche: 500 grs.

Yemas: 8 Unidades

Preparación de la Receta

Merengue Suizo

- Coloque en un bowl las claras junto con el azúcar, lleve a fuego mínimo mientras bate hasta disolver el azúcar, luego retire del fuego y termine de batir hasta lograr una consistencia firme.
- Vierta sobre una placa con papel siliconado y cocine en horno mínimo durante 1 hora.

Almíbar

- Corte el lemon grass en trozos.
- Coloque en una olla el agua junto con el azúcar, lleve a fuego hasta que rompa el hervor y deje *hervir* durante 5 minutos.
- Luego agregue el lemon grass y retire del fuego
- Deje reposar durante 15 minutos
- Una vez frío, cuele y reserve el lemon grass.

Salsa

- Coloque la *crema* de leche en una olla junto con el lemon grass reservado y lleve a fuego
- Justo antes de romper el hervor retire del fuego.
- Coloque en un bowl las yemas y en el momento de batir incorpore el azúcar
- Bata a blanco.
- Incorpore luego un cucharón de la *crema* de leche caliente previamente colada, mezcle y termine de incorporar el resto de la *crema*, mezcle nuevamente y vierta en la *cacerola*, lleve a fuego mínimo mientras mezcla suavemente con una cuchara de madera y deje cocinar durante 5 minutos aproximadamente.
- Retire y deje entibiar.

Armado

- Coloque los 400g de frambuesas en una olla junto con una parte del *almíbar*, cocine hasta lograr una consistencia de mermelada
- Rompa el *bizcochuelo* en su totalidad, colóquelo en un bowl y aplaste, luego vierta encima las frambuesas y extienda bien.
- Mezcle una pequeña porción de *almíbar* con el vodka y con la ayuda de una cuchara humedezca las frambuesas.
- Bañe luego con la salsa y reserve en la heladera hasta que se afirme.
- Mezcle las frambuesas junto con las cerezas y las frutillas.
- Retire de la heladera y coloque encima trozos de merengue, luego las frutas y nuevamente merengue.

Presentación

- Espolvoree con azúcar impalpable y decore con frutillas, cerezas y frambuesas.
- Cubra con papel film y reserve en la heladera durante 3 horas aproximadamente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trifle>