Trifle de Frutas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Armado

Arándanos: 200 Gramos
Ciruelas: 2 Unidades
Uvas: 100 Gramos
Frambuesas: 100 Gramos
Menta: c/n

Bizcocho de vainilla

Aceite: 225 Gramos
Azucar: 300 grs
Fecula De Maiz: 25 Gramos
LECHE ENTERA: 240 c.c.
Vainilla: 1 cdta
Huevos: 4 Unidades
Harina: 330 Gramos
Polvo de hornear: 1 cdta

Crema pastelera

Azucar: 90 grs
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Leche: 500 c.c.
Fecula De Maiz: 45 Gramos
Yemas: 100 Gramos

Preparación de la Receta

Ponqué de Vainilla

- Cremar en batidora con lira aceite con azúcar durante 5 minutos.
- Agregar huevos y vainilla y batir hasta integrar.

- Mezclar *harina*, polvo de hornear y sal y añadir al cremado alternando con la leche.
- Verter en placa de horno de 2 cm de alto previamente engrasado y hornear durante 15 minutos a 170° C

Crema

- Calentar leche en una olla honda hasta que tenga burbujas pequeñas alrededor.
- Aparte, mezclar yemas, azúcar y fécula.
- Agregar un poco de leche a las yemas y mezclar bien para templar.
- Devolver al fuego y cocinar a fuego suave sin dejar de revolver hasta que espese sin que se cocinen los huevos.
- Retirar del fuego, agregar esencia de vainilla, revolver hasta que la mezcla quede homogénea.
- Colar y reservar hasta que enfrié con film en contacto.

Armado

- Cortar el *bizcocho* en cubos, las uvas en mitades, las ciruelas en gajos y armar las copas alternando los cubos de *bizcochuelo*, la *crema* pastelera y las frutas.
- Terminar con hojas de *menta* por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/trifle-de-frutas