

Trifle de Frutos Rojos y Queso Crema

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Frambuesas: 200 Gramos

Hierbabuena para decorar: c/n

Frutas Rojas: 200 Gramos

Bizcocho genovés

Azucar: 250 grs

Huevos: 8 Unidades

Harina: 250 Gramos

Crumble exprés

Azucar: 20 grs

Mantequilla fundida: 100 Gramos

Galletas speculoos: 120 Gramos

Sal: 1 Pizca

Queso crema

Azucar: 100 grs

Leche: 120 miliitros

Queso Crema: 500 Gramos

Gelatina: 5 hojas

Nata para montar: 200 Gramos

Sirope de frambuesa

Agua: 100 miliitros

Azucar: 120 grs

Frambuesas: 700 Gramos

Preparación de la Receta

Bizcocho

- Montar las claras de los huevos, incorporar el azúcar poco a poco
- Una vez tengamos un punto de nieve, añadir las yemas rotas con movimientos envolventes.
- Incorporar la *harina* tamizada con la ayuda de una lengua de pastelería.
- Volcar la masa sobre bandejas de horno con papel sulfurizado y extender con una espátula cocemos entre 15 y 25 minutos dependiendo del grosor, con el horno precalentado a 180°C
- (Es recomendable hornear de una en una)

Crema de queso

- Hidratar las hojas de *gelatina* en agua fría.
- Poner a calentar la leche y, una vez la *gelatina* esté hidratada, escurrir bien y disolver en la leche caliente
- Dejar entibiar.
- Montar la *nata* ligeramente.
- Reservar en frío.
- Batir el queso con el azúcar y la leche con *gelatina*.
- Incorporar la *nata* semi montada con movimientos envolventes.

Sirope de frambuesa

- En un cazo *hervir* el agua con el azúcar.
- Añadir las frambuesas y cocinar entre 3 y 5 minutos.
- Triturar con túrmix y colamos

Crumble exprés

- Triturar las galletas.
- Añadir la sal y el azúcar.
- Incorporar la *mantequilla* y mezclar.
- Poner el *crumble* en una bandeja y enfriar sin aplastarlo.
- Pasada una hora aproximadamente, desmenuzar las galletas.

Armado

- Cortar 4 bizcochos con un aro cortapastas del tamaño del diámetro de la copa de presentación.
- Poner en la base *bizcocho*, pincelar con el sirope.
- Añadir una capa de **crema** de queso con manga pastelera y algunas frambuesas en los bordes, pegadas al cristal
- Encima, poner *crumble*.
- Repetir hasta terminar con el *bizcocho* y la *crema*.
- La última capa debe ser *crema* de queso, a ras del molde.
- Alisar bien con una espátula.
- Espolvorear *crumble* y decorar con frambuesas, fresas y unas hojas de *hierbabuena*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/trifle-de-frutos-rojos-y-queso-crema>