Trifle de maní

Ingredientes

Para el caramelo:

Azucar: 200 g

Maníes pelados fritos con sal: 100 g

Para la crema de maní:

Aceite De Maíz o Girasol: 20 Ml.
Sal: 1 Pizca

Nata/crema semi montada: 150 g
Maní: 120 g

Para los toppings:

Arándanos: 200 g
Menta:

Azucar: 120 g
Claras de huevo: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar elaboramos la crema de man&iacute

Para ello

en un bol, trituramos en una procesadora de cocina los man&iacute

- Es, el aceite y la sal hasta obtener una mezcla cremosa.
- Luego, añadimos la *crema* semi montada y mezclamos.
- Seguidamente, preparamos un caramelo derritiendo el azúcar en una sartén.

- Sobre una bandeja de horno cubierta con papel vegetal vertemos el caramelo y añadimos los maníes fritos
- Dejamos enfriar.
- Luego, montamos las claras a punto de nieve junto con el azúcar y lo introducimos en una manga.
- Servimos la *crema* de **maní** mezclada con *nata* en una copa con un poco del caramelo roto, los *arándanos* y cubrimos con las claras a punto de nieve.

Para terminar

- Doramos las claras con un soplete y decoramos con *menta*.
- Servimos.

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