

# Trifle

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Copa

**Cereales de arroz con chocolate:** 8 cdas.

**Banana:** 1 Unidad

**Frutillas:** 250 grs.

**Biscuits:** 8 Unidades

**Crema inglesa:** 8 cdas.

**Almendras fileteadas tostadas:** 8 cdas.

**Mango:** 1 Unidad

### Crema inglesa

**Leche:** 1/2 l.

**Yemas:** 6 Unidades

**Chaucha de vainilla:** 1 Unidad

**Azúcar rubio:** 100 grs.

### Merengue italiano

**Claras:** 6 Unidades

**Agua:** Cantidad necesaria

**Azúcar:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Copa

- Pele y corte la *banana* en rodajas.
- Pele y corte el mango en cubos.
- Lave las frutillas, elimine el cabito corte en cuartos.
- En un mortero rompa las galletas.

- Ralle el *chocolate*.
- En una copa grande acomode en capas todos los ingredientes. Comience con las galletas.
- Moje con la *crema* inglesa.
- Siga con las frutillas, copos de *arroz* con *chocolate*, bananas, merengue, almendras tostadas, mango, copos de *arroz*, galletas, frutillas, almendras, *chocolate* rallado, *banana*.
- Termine con merengue.
- Dore la superficie con un soplete de cocina.

## Merengue italiano

- Mida las claras y utilice el doble de cantidad de azúcar.
- Haga un *almíbar* con el agua y el azúcar.
- Bata las claras en una batidora y a 3/4 de punto añada el *almíbar* en forma de hilo hasta montar completamente las claras.

## Crema inglesa

- Corte la vaina de vainilla al medio en forma longitudinal y rescate las semillas.
- Hierva la leche con las semillas de vainilla.
- En un bowl bata las yemas y el azúcar a blanco.
- Agregue poco a poco la leche hirviendo.
- Termine la cocción a baño María hasta que nape la cuchara.

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