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 Ml.
Yemas: 6 Unidades
Chaucha de vainilla: 1 Unidad
Azucar rubio: 100 grs.

Merengue italiano

Claras: 6 Unidades
Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 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 lognitudinal 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