Trifle con café y frutos rojos



Consejo del chef

Decora con virutas de chocolate antes de servir.

Raciones para 2

- ❏ **200 gr** Bizcocho de chocolate
- ❏ **2** Cafés espresso
- ❏ **150 gr** Frambuesas
- ❏ **150 gr** Fresas
- ❏ **100 gr** Azúcar
- ❏ **20 ml** Vinagre de módena
- ❏ **400 ml** Nata
- ❏ **50 gr** Azúcar
- ❏ **1/2** Vaina de vainilla
- ❏ Virutas de chocolate

1. Para la capa de bizcocho, cortarlo en porciones y rociar sobre él el café espresso. Esperar unos segundos hasta que lo absorba bien y triturar ligeramente.
2. Para la capa de frutos rojos, juntar las fresas cortadas y las frambuesas en un cazo con el azúcar y el vinagre de módena. Cocinar el conjunto a fuego medio-bajo durante 30 minutos o hasta que se deshagan las frutas.
3. Para la capa de nata, batirla en un bol junto con el azúcar y las semillas de vainilla hasta montar completamente.
4. Para el montaje del trifle, utilizar un vaso o copa de cristal y formar capas alternas de bizcocho, frutos rojos y nata hasta rellenar por completo, terminando por una capa de nata en la superficie.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/trifle-cafe-frutos-rojos/