

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/>

