



## 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 