

TRIFLE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRESÓN



INGREDIENTES

750 g fresón

1 bizcocho de mantequilla

250 g chocolate blanco

Frutos rojos para decorar

Licor de avellana

CREMA

375 g azúcar glass

600 g Philadelphia

150 g mantequilla

MODO DE HACERLO

Mezclar los ingredientes de la crema a temperatura ambiente hasta que quede homogénea.

Lavar y cortar el fresón por la mitad en sentido longitudinal. Reservar.

Cortar el bizcocho en rodajas. Reservar.

Picar el chocolate blanco.

MONTAJE

En un recipiente transparente poner una primera capa de bizcocho que cubra todo el fondo. Pincelar con el licor (opcional). Poner una hilera de fresas de igual tamaño alrededor de todo el cristal. Rellenar el centro con algunas fresas más, y cubrir con la crema. Espolvorear con un tercio del chocolate blanco.

Colocar otra capa de bizcocho encima de la primera hilera de fresas y proceder de igual manera. Y así hasta terminar con los ingredientes. Terminar la última capa con la crema y decorar con los frutos rojos y el resto de fresas que sobren. Espolvorear con azúcar glas. Guardar en frío por lo menos 3 horas.

VARIANTES

El trifle puede llevar cualquier fruta: rodajas de plátano, de kiwi, melocotón.. La crema se puede sustituir por unas natillas, chantilly de vainilla... Además del chocolate blanco se puede meter en el medio trocitos de galletas, frutos secos...

CONSERVACIÓN

La crema puede prepararse con antelación.

Una vez montado el trifle, es preferible consumirlo en el día.