

TRIFLE DE CHOCOLATE Y FRAMBUESAS



INGREDIENTES

BIZCOCHO GENOVÉS

125 g harina
4 huevos
125 g azúcar
30 g mantequilla derretida y tibia

60 g chocolate blanco
50 g vino dulce
200 g nata montar
Frambuesas
Azúcar glas.

CREMA PASTELERA CHOCOLATE

375 g leche
50 g azúcar
4 yemas huevo
20 g harina
20 g cacao en polvo

SALSA FRAMBUESAS

125 g frambuesas
Zumo 1 limón
60 g azúcar

MODO DE HACERLO

BIZCOCHO GENOVÉS

En una máquina de varillas poner los huevos con el azúcar y batir durante unos 10 minutos para que queden bien firmes.

Espolvorear la harina tamizada y mezclar con movimientos envolventes.

Agregar la mantequilla ya tibia y seguir mezclando. Rellenar un molde de 20 minutos y hornear durante 30 minutos a 170°. Retirar, templar un poco, desmoldar y dejar sobre rejilla.

CREMA PASTELERA

Calentar la leche con un poco del azúcar. Blanquear el azúcar con las yemas, agregar la harina y el cacao. Volcar la leche caliente en la mezcla anterior y disolver bien. Volver al fuego y cocinar a fuego medio durante uno 5 minutos hasta que la crema espese. Pasar la crema a un bol, cubrir con azúcar glas para que no se forme nata, esperar a que se enfrie y tapar con film. Llevar a la nevera para enfriar un poco.

SALSA DE FRAMBUESAS

Poner las frambuesas, el zumo de limón y el azúcar en un cazo, calentar un poco, triturar y pasar por un chino para eliminar las semillas de las frambuesas. Enfriar.

Fundir el chocolate blanco al baño María.

Cortar el bizcocho genovés en dados 1,5 cm. y colocar en el fondo de un recipiente. Verter el vino por encima y cubrir con la crema pastelera. Regar con la salsa de frambuesas y encima repartir el chocolate blanco fundido.

Montar la nata y repartir sobre la copa formando picos con una cuchara. Enfriar en nevera durante 1 hora y antes de servir colocar las frambuesas encima. Espolvorear con azúcar glas.

VARIANTES

Fundir el chocolate blanco por chocolate con leche. La crema pastelera puede ser de otros sabores como canela, fruta de la pasión, naranja, o con especias como cardamomo, vainilla. Utilizar otras frutas para el coulis y la decoración, frescas, mango, piña.

CONSERVACIÓN

Se conserva 3-4 días en la nevera si la nata está bien montada.