Trifle invertida con frutillas

Dificultad:

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 10min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/trifle-invertida-con-frutillas

Preparación

Diluir la gelatina en agua fría. Lavar las frutillas y escurrirlas. Mezclar 3/4 de las frutillas con la mitad del azúcar y ponerlas a fuego lento hasta que rompa el hervor; agregar la mitad de la gelatina diluida y mezclarla bien hasta que se disuelva. Verter en 6 tazas de té y ponerlas a enfriar para que la mezcla cuaje. Batir 3 yemas de huevo con el resto del azúcar en un recipiente; agregar la leche tibia con la mitad de la crema de leche y la pulpa de la vaina de vainilla. Cocicnar esta crema durante 7 a 8 minutos a baño María, hasta que forme una capa en el dorso de la cuchara de palo. Agregar el resto de la gelatina a la crema anterior. Mezclarla bien para que se disuelva. Batir la taza de la crema de leche restante e incorporarla a la mezcla con movimientos envolvente. Verter esta crema sobre la gelatina de frutillas ya cuajada. Cortar el pionono en círculos a la medida de la boca de las tazas y colocarlos en el tope. Enfriar 4 horas por lo menos. A la hora de servir, sumergir las tacitas unos segundos en agua caliente y voltearlas sobre un platito. Decorar con el resto de las frutillas cortadas en rebanadas y un poco de crema

Ingredientes

- 2-1/4 taza/s Leche
- 2 taza/s Crema de leche
- 4 Yemas de huevo
- 150 gramo/s Azúcar
- 1 rama/s Vainilla
- 30 gramo/s Gelatina sin sabor
- 480 gramo/s Fresas-Frutillas
- 1 Pionono

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Todo el año, Frutas, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre

(si desea) y servir. Disfrute!