

Trifle de Frutillas Con Crema de Limón

Ingredientes:

200 gr. de Fresas limpia y sin ramitas

200 g. de Frambuesas limpias

Bizcocho:

4 huevos

¾ de taza de azúcar

1 cucharada de extracto de Vainilla

1 taza de harina leudante (si va a usar harina para todo uso, debe incorporar 1 cucharada de fermento).

¼ taza mantequilla derretida.

Crema:

1 lata de leche condensada

1 cucharada de jugo de limón

160 gr. de crema de leche

Preparación:

Bizcocho:

Paso 1: Precalentar el horno a 180° C.

Paso 2: Batir los huevos y el azúcar por unos 6-8 min o hasta que esté de un color amarillito claro.

Paso 3: Se agregar la vainilla a la mezcla anterior mezclando muy bien.

Paso 4: La harina se añade poco a poco batiendo bien. No agregue más harina hasta que esta se haya mezclado completamente.

Paso 5: Por último, mezclar la mantequilla derretida.

Paso 6: Verter la mezcla en un molde cuadrado de 22 cm y hornear por 40 min. aproximadamente o hasta que al insertar un palillo este salga limpio. Luego sacarlo y esperar a que se enfríe. Cortar el bizcocho en cubos de aproximadamente 1 cm.



Crema:

Paso 7: Cocinar la leche condensada a fuego medio moviendo constantemente hasta que espese.

Paso 8: Apague el fuego y agregue el jugo de limón poco a poco a poco y luego la crema de leche. Dejar enfriar.

Paso 9: Cortar las fresas en mitades o en cuartos si son muy grandes. Una vez que los dos elementos estén fríos armar el postre de la siguiente manera:

Paso 9a: En un refractario de vidrio cubrir el fondo con los cubos de bizcocho.

Paso 9b: Luego cubrir los cubos con la crema y sobre esta colocar una porción de las frutas.

Repetir pasos 9^a y 9^b tomando en cuenta que la última deben ser las frutas.

Paso 10: Colocar en la nevera por 1 hora antes de servir.

Programando la Vida