



Vasito de Trifle Inglés

6 raciones



Nivel fácil

hasta 15 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Un Cuenco
varillas eléctricas
tabla de madera
Cuchillo

Para los vasitos de trifle:

350 g fresas
500 ml nata para montar
50 g azúcar
1 limón
500 g Bizcocho ya preparado
1 sobre de Natafix Dr. Oetker
1 paquete de Almendras crocanti
Dr. Oetker

Para macerar las fresas:

- 1 Limpiar las fresas y quitarles las hojitas.
- 2 Cortar las fresas en cubos pequeños y colocar en un cuenco.
- 3 Añadir al cuenco de las fresas el zumo de 1 limón y la mitad del azúcar.
- 4 Dejar reposar durante 30' en la nevera.

Para la nata:

- 5 Colocar la nata y el sobre de Natafix en un cuenco grande.
- 6 Añadir la mitad del azúcar restante y comenzar a batir con varillas eléctricas hasta que la nata haya montado por completo. Reservar.

Para armar los vasitos:

- 7 Colocar en el fondo de los vasitos una capa del bizcocho en trozos.





- 8 Remojar el bizcocho con el zumo que han soltado las fresas.
- 9 Continuar la siguiente capa de los vasitos con un poco de nata montada.
- 10 Hacer una tercera capa con las fresas.
- 11 Terminar con Almendras Crocanti Dr. Oetker.
- 12 Repetir las capas de los vasitos cuantas veces sea necesario.

Tip from the Test Kitchen

- Puedes macerar las fresas desde el día anterior y utilizarlas al día siguiente. De esta forma tendrán un sabor intenso y puedes preparar el postre en dos etapas. Utiliza cualquier bizcocho que tengas en casa, puede ser incluso comprado, ¡es una buena manera de reaprovecharlo!

