Triflé clásico de Navidad

Dedicación : 20 minutos + 2 horas de enfriado en nevera · Cantidad : 10 - 12 raciones

Ingredientes



- 400 g de frambuesas, fresas...
- 120 g de arándanos
- 1 sobre gelatina sabor fresa (85 g)
- 500 ml de agua
- 200 g de bizcocho
- 80 ml Zumo de 1 naranja o Jeréz, Oporto...
- 500 ml Nata para montar 35% MG (crema de batir)
- 250 g Queso crema
- 120 g Azúcar
- 100 ml Café concentrado
- Un molde redondo de 18 x 9 cms

Sobre esta receta

Este delicioso Triflé clásico de Navidad de Frambuesas y Arándanos, es un tradicional postre de Navidad sin horno. Está absolutamente divino, con capas de gelatina de fresa con frambuesas y arándanos frescos, una suave crema de café y bizcocho empapado en naranja... Esta receta está explicada paso a paso y de forma sencilla, para que te sea fácil hacerla. Este Triflé es ideal para las fiestas o celebraciones en que hay muchos invitados, ya además está... de vicio!!!

Preparación

1. Comenzamos haciendo la gelatina de fresa: Ponemos a calentar 250 ml de agua y en cuanto rompa a hervir, apagamos y añadimos el sobre de gelatina, removiendo hasta que se disuelva. A continuación añadimos otros 250 ml de agua, removemos y retiramos.
2. Lavamos y escurrimos las frambuesas y los arándanos y los repartimos por el fondo del molde. Reservamos unos cuantos de cada clase para la decoración final. Vertemos encima la gelatina y ayudamos a que se empapen bien. Dejamos templar y enfriamos en el frigorífico 1 ó 2 horas, hasta que cuaje la gelatina. Hacemos un café concentrado, quitamos el queso crema del frigorífico y reservamos.
3. Una vez cuajada la gelatina troceamos el bizcocho en cuadrados de unos 3 cm de lado y los humedecemos con el zumo de una naranja. Si queremos hacerlo con alcohol, podemos sustituir los 80 ml de zumo por Jerez, Oporto, Amaretto u otro vino aromático o licor. Preparamos la crema de café mezclando en un bol el queso crema con 70 g de azúcar, añadimos el café y mezclamos de nuevo hasta obtener una crema. Batimos 250 ml de nata para montar y cuando comience a hacer dibujo añadimos unos 20 g de azúcar y terminamos de batir. Mezclamos la nata batida con la crema de café con movimientos suaves. Echamos primero la mitad, mezclamos, añadimos el resto, acabamos de mezclar y reservamos en el frigorífico. Para la capa final batimos 250 ml de nata para montar hasta que comience a hacer dibujo, añadimos 30 g de azúcar y acabamos de batir.

Triflé clásico de Navidad

4. Montaje del Triflé: Quitamos el molde del frigorífico y repartimos una capa de crema de café con ayuda de una manga pastelera o una espátula. Hacemos otra capa repartiendo encima los bizcochos humedecidos y finalizamos repartiendo con una manga pastelera una capa con la nata montada. Esparcimos encima las frambuesas y los arándanos que habíamos reservado y ya tenemos nuestro Triflé listo para disfrutar. A la hora de servir servimos las raciones con un cucharón, de forma que lleve un poco de cada capa.

Trucos y opciones ...

- Para el bizcocho podemos utilizar alguno que nos ha sobrado, unas magdalenas o comprar uno ya hecho.
- El café que hemos utilizado es café concentrado, aunque puedes hacer un café soluble o descafeinado, que tiene un sabor suave a café aunque sin cafeína. Lo dejamos enfriar antes de mezclarlo con el queso.
- La crema de café podemos sustituirla por una crema de vainilla, mezclando el queso crema con el azúcar y un sobre de preparado de flan de vainilla. También podemos hacer unas natillas para esta capa.
- El queso crema que utilicemos ha de ser sin sabores. Podemos utilizar desde el Mascarpone, pasando por el Philadelphia o cualquier otro queso crema de calidad que tengamos a mano. Al hacer la crema debemos mezclarla a mano en lugar de batidora eléctrica, para evitar que se ablande en exceso. En cuanto tengamos una crema uniforme paramos.