



TRIFLE
miodowekrolestwo.com

Składniki (6 do 8 porcji):

- około 90g małych, okrągłych biszkoptów lub innego ciasta biszkoptowego,
- 3 opakowania owocowych galaretek (u mnie: agrestowa, brzoskwiniowa i truskawkowa),
- dowolne owoce (np. czerwone i zielone winogrona, morele, truskawki),
- ok. 100 – 150 ml śmietany kremówki do dekoracji,
- ok. 60- 100 ml alkoholu do nasączenia ciasta - najlepiej sherry (może być też wiśniówka),
- krem custard (przepis poniżej),
- dekoracyjne posypki/ słodkie dodatki (opcjonalnie).

Wykonanie:

1. Galaretki rozpuść w zmniejszonej ilości wody – na jeden proszek wystarczy około 200 ml wody. Dzięki temu galaretka szybciej będzie się zsiadać i nie będziesz musiał/a długo czekać na deser.
2. Biszkoptami wyłóż dna salaterek lub pucharków, skrop je alkoholem i pozostaw na chwilę, aż ciasto wchłonie płyn i zmięknie.
3. Owoce umyj i pokrój na małe cząstki, aby łatwiej nabierało się deser łyżeczką. Układaj je partiami, będą się lepiej prezentowały.
4. Zalej desery tężejącą galaretką. Możesz użyć kilku smaków galaretek i tworzyć kolorowe warstwy, jednak wtedy trzeba odczekać aż pierwsza warstwa zastygnie aby można było przelać kolejną. Na czas tężenia galaretki, umieść desery w lodówce.
5. Przygotuj krem custard według przepisu poniżej.
6. Na zastygniętą warstwę owocowo-galaretkową wyłóż krem custard i wyrównaj masę do brzegów pucharków.
7. Bitą śmietaną ubij na sztywno i za pomocą rękawa cukierniczego, wyciśnij rozetkę na szczycie każdego z deserów. Udekoruj je wedle uznania (np.: kolorowa posypka, malinowe galaretki w posypce oraz okrągłe galaretki w czekoladzie).

CUSTARD CREAM – składniki:

- 200 ml mleka,
- 200 ml śmietany kremówki,
- 2 – 3 łyżki cukru pudru,
- ziarenka z 1 laski wanilii lub 1,5 łyżki ekstraktu waniliowego,
- 2 jajka L.

Wykonanie:

1. Mleko oraz śmietankę przelej do garnka, wsyp łyżkę cukru pudru oraz strąk wanilii przecięty wzdłuż (możesz oddzielnie wyjąć i dodać nasionka). Całość podgrzej do momentu aż mleko zacznie wrzeć. Następnie zdejmij rondel z ognia i wyłóż skórkę waniliową.
2. W misce utrzyj żółtka z 2 łyżkami cukru pudru na jasny krem. Przelewaj do niego lekko

przestudzone mleka. Rób to stopniowo – po parę łyżek i cały czas energicznie ubijaj masę, aby się nie zważyła. Następnie przelej całość do rondelka i przegrzej przez kilka minut na małym ogniu. Nie zapominaj o tym, aby cały czas mieszać. Sos powinien zgęstnieć, będzie miał konsystencję rzadkiego budyniu. Po ostudzeniu przechowuj go w lodówce. Warto też nakryć wierzch folią spożywczą, a dzięki temu nie zrobi się kożuch.