4 Ιουλίου 2015

Trifle με λευκή σοκολάτα, φράουλες και

Υλικά

- 20 μπισκότα σαβουαγιάρ
- 500 γρ. φράουλες
- 250 γρ. cranberries
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη
- 3 κουτ. σούπας λικέρ Cointreau

Για την κρέμα

- 200 γρ. λευκή κουβερτούρα, σε μικρά κομματάκια
- 2 κρόκοι αυγών
- 2 κουτ. σούπας ζάχαρη λευκή, κρυσταλλική
- 500 γρ. κρέμα γάλακτος με περίπου 35% λιπαρά

Εκτέλεση

ΔιαδικασίαΚόβουμε σε κομματάκια τις φράουλες (αφού κρατήσουμε λίγες για το

γαρνίρισμα) και τις τοποθετούμε σε ένα μπολ μαζί με τη ζάχαρη και το λικέρ.

Κρέμα

Βάζουμε τα κομματάκια σοκολάτας σε ένα μπολ. Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τους κρόκους με τη ζάχαρη μέχρι να φουσκώσουν και να ασπρίσουν. Ρίχνουμε σε ένα κατσαρολάκι 150 γρ. από την κρέμα γάλακτος και το τοποθετούμε στη φωτιά. Οταν ζεσταθεί, λίγο πριν βράσει, ρίχνουμε μερικές κουταλιές στο μείγμα των κρόκων. Ανακατεύουμε με έναν αυγοδάρτη και αδειάζουμε λίγο από το μείγμα των κρόκων στο κατσαρολάκι με την κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε. Ρίχνουμε το υπόλοιπο μίγμα των κρόκων, ανακατεύοντας συνεχώς σε χαμηλή φωτιά μέχρι να δέσει ελαφρώς η κρέμα, χωρίς να βράσει. Αποσύρουμε από τη φωτιά και σουρώνουμε την κρέμα πάνω από το μπολ με τη σοκολάτα

Ανακατεύουμε να λιώσει η σοκολάτα και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει. Τότε, χτυπάμε την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος σε σαντιγί, κρατάμε περίπου το 1/3 για το γαρνίρισμα και την ενσωματώνουμε στο μείγμα ανακατεύοντας απαλά.

Στρώνουμε ένα μπολ με τα μισά σαβουαγιάρ και απλώνουμε από πάνω τις μισές φράουλες μαζί με το ζουμί που έχουν αφήσει (ώστε να βραχούν τα σαβουαγιάρ). Ρίχνουμε από πάνω τη μισή κρέμα και επαναλαμβάνουμε. Τοποθετούμε το μπολ στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες και γαρνίρουμε με τις ολόκληρες φράουλες και ροζέτες σαντιγί.

Πηγή: beautifullife.com.cy