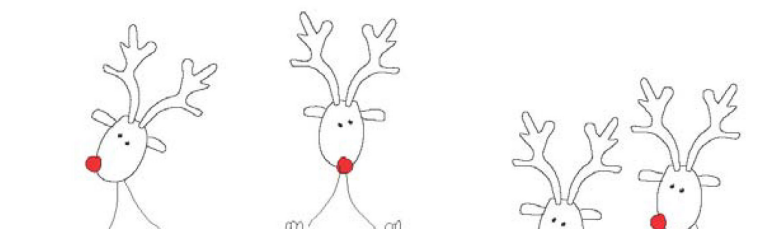


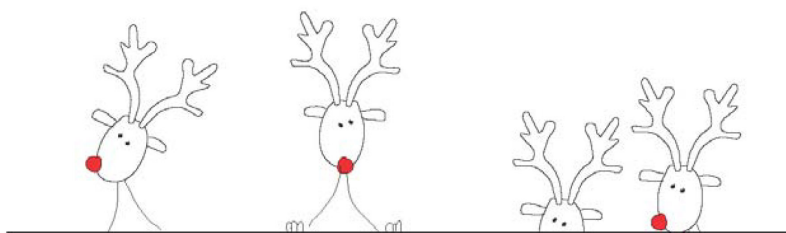
*una sfera di cristallo.....*



*per un magico Natale!!!*

IL TRIFLE DESTROTTORATO DI  
ANNA LOISA VINGIANI

WWW.MTCHALLENGE.IT



## TRIFLE CLASSICO

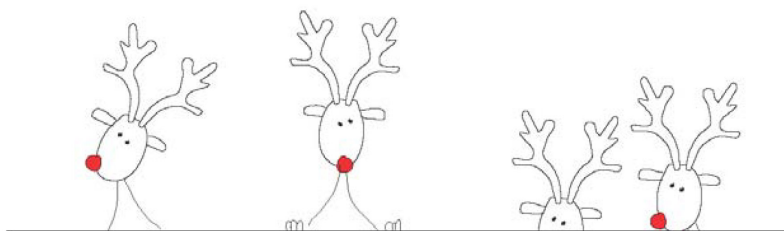
per 4 persone

### Per la crema

- 250 ml di panna fresca liquida
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cucchiaio colmo di zucchero semolato
- 1 cucchiaino raso di amido di mais
- 1 stecca di vaniglia

### Per il montaggio del dolce

- 6 fette di sponge cake o pan di Spagna o savoiardi (larghe 6 cm e spesse 1)
- 2 bicchierini di Sherry
- 2 cucchiari di marmellata di lamponi
- 125 g di lamponi freschi
- 1 pacchetto di gelatina di lamponi
- 100 ml di panna fresca
- 2 cucchiari di scaglie di mandorle leggermente tostate



## Procedimento

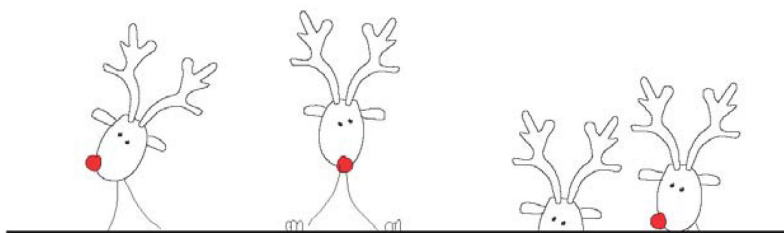
Preparate la gelatina, come descritto nelle istruzioni e lasciatela raffreddare a temperatura ambiente. Non dovrebbe rapprendersi, ma mescolate di tanto in tanto per evitare che inizi il processo di solidificazione

Nel frattempo, spruzzate la coppa con un po' di Sherry, così da essere sicuri che la Sponge si intrida bene.

Sciogliete la marmellata di lamponi sul fuoco e spennellatela finché è liquida sulla sponge, sovrapponendo le fette a tre a tre. Tagliatele poi in tre parti e sistemate le fette così ottenute sul fondo della coppa, bene attaccate le une alle altre. Irroratele con il liquore.

(nella versione più classica, le fette vanno semplicemente disposte sul fondo della coppa, spalmate di marmellata e bagnate con il liquore).

Versate la gelatina fredda sulla sponge e inserite metà dei lamponi al suo interno. Mettete in frigo per almeno 3 ore, fino a quando si sarà rappresa in uno strato solido. Aggiungete la custard e fate un secondo strato di lamponi freschi. Montate la panna, distribuitela in tanti ciuffetti sulla superficie del dolce e tenete in frigorifero fino al momento di servire. Decorate con mandorle a lamelle o altri lamponi.



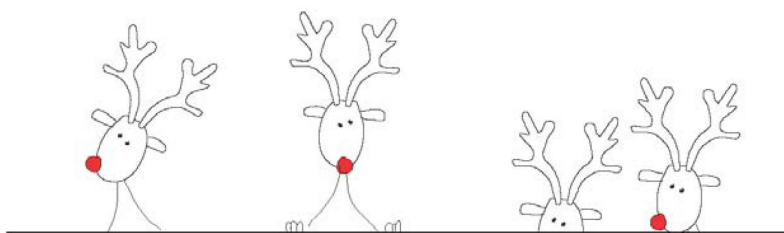
## TRIFLE AL PIATTO

di Anna Luisa Vingiani

NB. Considerato che le dosi dipendono dalla misura dell'albero che intendete realizzare, è impossibile fornirle in modo preciso. In linea generale, calcolate che da una sponge cake di 24 cm di diametro, alta 5 cm, potete ricavare 4 alberi di Natale di 10 cm di diametro ciascuno. (tagliatela in due per il largo e ricavate 2 alberi da ciascun disco)

6 semisfere di gelatina contengono circa 180 ml di gelatina, già allungata con l'acqua. Di solito, da ogni pacchetto se ne ricava mezzo litro, quindi calcolate 2 pacchetti per 4 persone (ve ne avvanzerà un po').

400 g di crema pasticcera e 300 ml di panna dovrebbero essere più che sufficienti per completare l'addobbo. Lamponi e/o mirtilli e Sherry sono a piacere. Tenetevi comunque abbondanti: alla mala parata, potete sempre riciclare gli avanzi in un trifle classico in coppa



## Procedimento

Allungate lo Sherry con un po' d'acqua, a piacere.

Preparate le semisfere di gelatina con i frutti di bosco: preparate la gelatina e versatene una piccola quantità negli stampi in silicone a forma di semisfera, riponete in frigorifero e lasciate solidificare per 15-20 minuti, dopodiché mettete un mirtillo o un lampone in ciascuna semisfera, aggiungete altra gelatina fino ad arrivare al bordo di ciascuno stampo e riponetee frigorifero per almeno 6 ore a rassodare Sformatee le gelatine e metterle da parte.

Posizionate la ciotola su un foglio di carta e disegnate il cerchio per avere la misura dell'abero di Natale. Disegnate all'interno del cerchio l'albero che vorrete ottenere per il piatto e ritagliatene la sagoma. Mettete da parte.

Tagliate un disco di sponge cake e posizionatelo sul tagliere. Poggiatevi sopra la sagoma dell'albero e ritagliate

Mettete l'albero al centro del piatto ed intriderlo della soluzione di acqua e Sherry

Con la sac à poche formare dei nastri di crema e dei ciuffetti di panna, di cui uno sulla punta dell'alberello a simulare la stella. Mettere un confettino argentato su ciascun ciuffo di panna. Infine disporre le semisfere su ogni punta dell'albero a simulare le palle di Natale.

Servire con la ciotola capovolta sopra, per richiamare il servizio classico del Trifle

Ideazione, realizzazione e testo della ricetta : Anna Luisa Vingiani

Fotografie di Fabio D'Amore

[assaggidiviaggio.it](http://assaggidiviaggio.it)

[WWW.MTCHALLENGE.IT](http://WWW.MTCHALLENGE.IT)