



Asociación de Madres, Padres y Tutores
Colegio La Salle San Ildefonso

TRIFLE DE CÍTRICOS

Ingredientes para 12 personas

bizcocho de naranja (véase abajo)

crema de naranja (véase abajo)

4 naranjas bien peladas y cortadas en rodajas transversales de 0,5 cm.

500 gr. mascarpone

100 gr. azúcar glas

opcional: 3 cs cointreau

Para decorar: ralladura de 2 naranjas y 200 gr. de frambuesas

- Cortar el bizcocho en lonchas de 1 centímetro
- En un bol batir el mascarpone con el azúcar hasta cremoso
- En una fuente de cristal con borde recto colocar una base de bizcocho y cubrir con un tercio de la crema de naranja sin llegar al borde de la fuente.
- Colocar rodajas de naranja bien pegadas a la pared de la fuente y con una espátula llevar la crema hacia los bordes para sujetarlos.
- Colocar otra capa de bizcocho, la mitad del mascarpone y otro tercio de crema de naranja.
- Repetir con otra capa de bizcocho, el último tercio de crema de naranja y terminar con la otra mitad del mascarpone creando unos dibujos con una espátula.
- Colocar las frambuesas y espolvorear con la ralladura.

Ingredientes para el bizcocho:

150 ml. aceite de maíz o aceite girasol

150 gr. azúcar

250 gr. harina

3 huevos

1 cc levadura en polvo

1 cc bicarbonato

2 naranjas (zumo y ralladura)

- Precalentar el horno a 175 grados y engrasar y enharinar un molde redondo desmontable.
- Batir azúcar con aceite, preferiblemente con batidora eléctrica con varillas.
- Añadir los huevos unos por uno.
- Añadir la harina, el bicarbonato y la levadura.

- Rallar la parte naranja de las dos naranjas y después sacar el zumo.
- Añadir ralladura y zumo a la mezcla y verter en el molde.
- Hornear durante 30 minutos. Hacer la prueba del pincho. Sacar del horno, dejar enfriar un poco y desmoldar.

Ingredientes para la crema:

6 huevos

200 ml. zumo de naranja

40 ml. zumo de limón

200 gr. azúcar

- Mezclar todos los ingredientes en un cuenco apto para baño maría. (metal o cristal)
- Batir con varilla mientras el cuenco descansa en un caldero con agua que está a fuego medio hasta que espese (10-15 minutos). El agua no debe hervir.
- Dejar enfriar tapado con film plástico que toque toda la superficie de la crema para que no se forme una película.