



# Trifle de cheesecake de fresas

Cheesecakes, De verano, Frutales

## Ingredientes

### Para el bizcocho

- 4 huevos
- 150 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 94 gramos (3/4 taza) de harina todo uso

### Para el relleno

- 450 gramos de queso crema
- 395 gramos (1 lata) de leche condensada
- 58 mililitros (1/4 taza) de zumo de limón recién exprimido

### Para ensamblar

- 200 gramos de fresas frescas, limpias y cortadas en cubos pequeños
- Crema chantillí o crema batida (opcional, para decorar)

## Preparación

- Precalentar el horno a 180°C. Engrasar un molde de 24 centímetros de diámetro (puede ser de metal, vidrio o porcelana)
- Separar las claras de las yemas de los huevos para hacer el bizcocho. Colocar las 4 claras en un bowl y mezclar con la batidora a velocidad media hasta que se vea como una especie de espuma blanca y haya levantado. Agregar el azúcar y seguir batiendo hasta que se tenga una mezcla blanca y brillante.
- Reducir la velocidad y agregar las yemas de huevo y la vainilla, mezclándose hasta que se incorporen.
- Retirar de la batidora y agregar la harina en 2-3 partes con una espátula de goma en movimientos envolventes. Tener cuidado de no mezclar en exceso sino justo hasta que la harina se haya incorporado y no se vean grumos.
- Verter la mezcla en el molde previamente preparado y llevar al horno por 20 minutos o hasta observar que la superficie se ha dorado y que cuando se introduce un palillo en el medio del

bizcocho, este salga limpio

- Mientras el bizcocho se enfría, preparar la crema para el relleno. Para esto, colocar el queso crema en un bowl apto para batidora y batir a velocidad media por 3-4 minutos. Incorporar la leche condensada y seguir batiendo hasta que se tenga una mezcla homogénea. Por último, añadir el zumo de limón y batir hasta que la mezcla se vea lisa, espesa y brillante. Llevar a la nevera y dejar enfriar por al menos 30 minutos.
- Cuando el bizcocho se haya enfriado, cortar en cubos medianos.
- Luego, proceder a ensamblar. Para esto, colocar en el envase a usar capas de bizcocho, de crema y de fresas hasta llenar el mismo.
- Decorar de la forma deseada y servir. Debe mantenerse frío.
- Notas: Se puede usar un bizcocho comprado y listo, cortarlo en cubos y hacer el resto del procedimiento normalmente

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1015>