

Trifle festif aux fruits

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 tasse d'airelles fraîches
1 blanc d’œuf (battu)
4 cuillères à soupe de sucre
1 bocal de griottes (dénoyautées)
2 cuillères à soupe de gélatine en poudre
500 grammes de mascarpone
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
500 grammes de fraises
1 citron (jus)
1 petit cake (prêt à l’emploi)
2 1⁄2 décilitres de crème entière
4 cuillères à soupe sucre impalpable
1 paquet de coulis de framboises (surgelé)
1 tasse de graines de grenade

Méthode de préparation

1. **Utilisez un plat en verre profond dans lequel on verra bien chacune des couches.**
2. **Préparez d’abord les airelles laquées : passez les airelles dans le blanc d’œuf fouetté et puis dans 2 cuillères à soupe de sucre. Réservez-les et laissez-les bien se figer.**
3. **Égouttez les griottes et recueillez le jus dans un poêlon. Portez-le à ébullition, puis retirez le poêlon du feu. Ajoutez la gélatine en poudre et mélangez bien. Ajoutez les griottes et versez le tout dans le plat en verre. Laissez le mélange refroidir et se figer complètement.**
4. **Fouettez le mascarpone avec 2 cuillères à soupe de sucre et l’extrait de vanille. Versez ce mélange sur les griottes.**
5. **Écrasez les fraises avec le jus de citron et couvrez-en le mascarpone.**

6. **Coupez le cake en tranches et disposez-les sur les fraises.**
7. **Fouettez la crème avec le sucre glace jusqu’à ce qu’elle soit ferme et couvrez-en le cake.**
8. **Garnissez de coulis de framboises, de graines de grenade et d’airelles laquées.**