



## TRIFLE DE FRAMBUESA



4 raciones (300 ml cada una) o 8 raciones (150 ml cada una)

### INGREDIENTES

100 gr frambuesas frescas  
300 gr albaricoques  
Aprox. 2 cucharadas de sirope de frambuesa  
½ cucharadita de jengibre en polvo  
½ cucharadita de hojas de cilantro picadas  
ralladura y zumo de 1 lima orgánica  
150 gr de mascarpone  
150 gr de yogur de leche entera  
1 sobre de azúcar vainillado  
8 galletas de almendra grandes (Amarettini)

### PREPARACIÓN

Mezcla las frambuesas y colócalas directamente en una cacerola. Lava los albaricoques, pártelos por la mitad y retira el hueso. Córtalos en tiras de 1 cm.

Incorpora los trozos de albaricoque, el sirope de frambuesa, el jengibre, el cilantro, la ralladura de limón y 1 cucharada de zumo de lima a las frambuesas.

Llévalas a ebullición sin dejar de remover y cocina durante 5 minutos a fuego lento. Si lo deseas, añade un poco de sirope antes de dejar enfriar. La mezcla de fruta debería tener solo un pequeño toque de sabor a jengibre y cilantro.

Mezcla el mascarpone con el yogur natural y el azúcar vainillado. Desmenuza un tercio de las galletas de almendra en los recipientes con tape de rosca. Añade un tercio de la mezcla de fruta y la mezcla de mascarpone. Vuelve a añadir otra capa de los mismos ingredientes. Corona con unas gotas del zumo de frambuesa restante.

Cierra los recipientes e introdúcelos en el frigorífico durante, al menos, dos horas.

Consejo: Si lo deseas, para esta receta puedes reutilizar botes de mermelada o de otras conservas.