Trifle banane fraises

Ingrédients pour 3 grosses verrines (3 bocaux dans mon cas):

200 g de fraises surgelées
1 banane
200 ml de crème anglaise vanille (maison c'est bien meilleur)
6 biscuits cuillères
200 ml de crème liquide à 30% bien froide
2 cuillères à soupe de mascarpone
2 cuillères à soupe de sucre
le jus d'une orange
le jus d'1/2 citron
Petits décors en sucre

Réalisation:

Faire dégeler les fraises

Poser 2 biscuits imbibés de jus d'orange dans chaque bocal.

Couper les bananes en rondelles et les arroser du jus de citron.

Disposer des tranches de bananes et des moitié de fraise contre la paroi de chaque bocal, puis remplir le centre du reste de fruits.

Répartir la crème anglaise sur les fruits.

Monter la crème liquide bien froide en chantilly , puis sur la fin quand la crème est déjà prise ajouter les cuillères soupe de mascarpone et le sucre. Fouetter encore quelques secondes pour bien homogénéiser le mélange.

Ajouter cette crème sur les fruits à l'aide d'une poche à douille.

Mettre au frais 5 à 6 heures avant de déguster.

Au moment de servir décorer de petites billes de sucre.