



Mousse de turr3n

Descripci3n

default watermark



Seguro que a muchos no nos gusta demasiado el turrón blando, pues aquí tenemos una solución fácil, rápida y rica para degustarlo.

Enlaces de otras recetas apetecibles:

[«Tostalletas»](#) , [Tarta mousse de chocolate negro](#) , [«Tembloroso» de mandarina](#) , [Tartaletas de lima y queso Mascarpone](#) .

Ingredientes: (Según tamaño siete unidades).

- 150 gr de turrón blando.
- 300 ml de leche (puede ser desnatada).
- 200 ml de nata para montar.
- 1 yema de huevo talla L.
- 4 hojas de gelatina neutra.
- Para decorar: Almendras crocantes, virutas de chocolate, a vuestro gusto.

Preparación:

Escogemos los recipientes para nuestro postre, en este caso vasitos individuales.

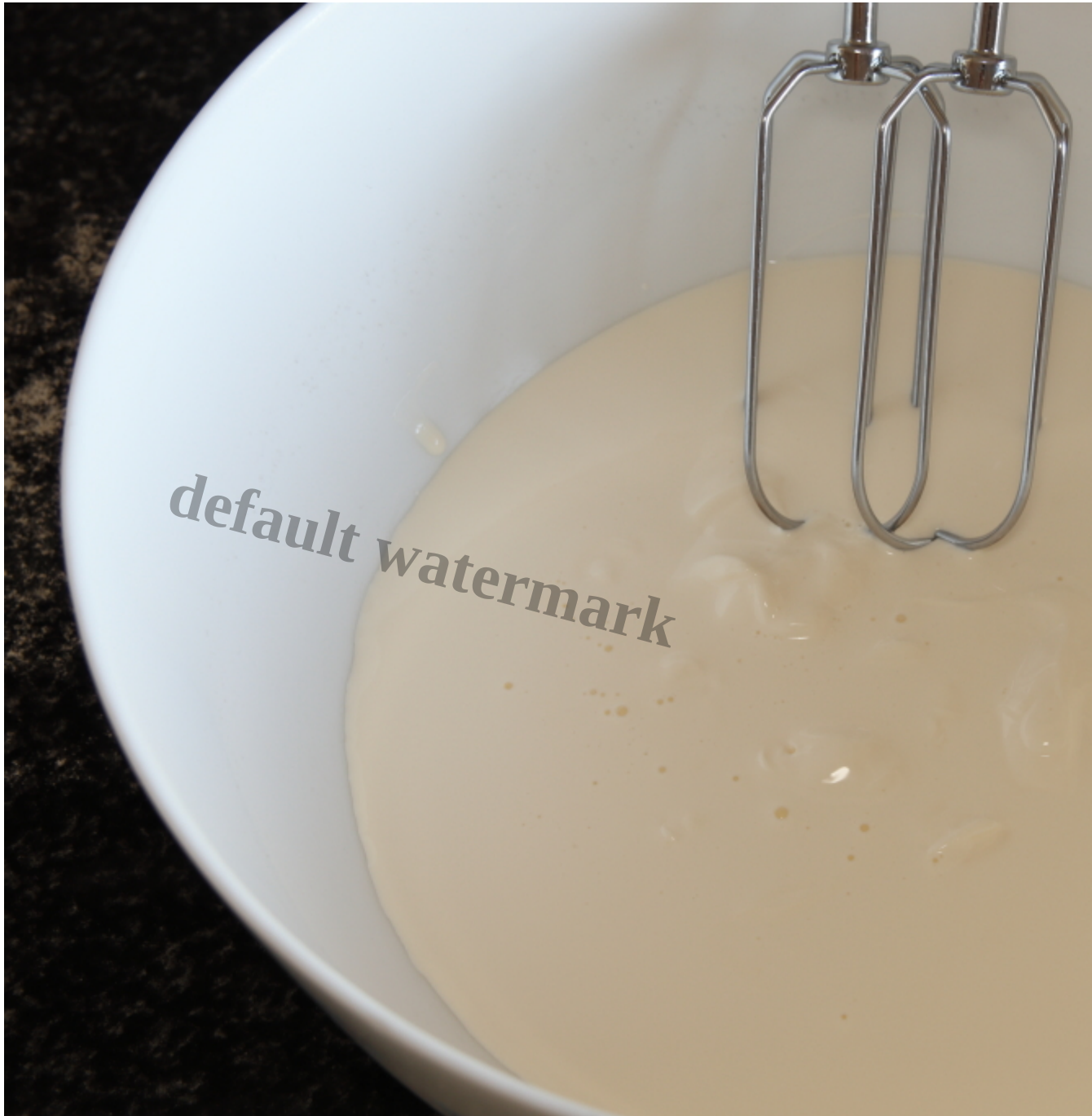
Metemos el brick de nata en un bol con hielos media hora antes de la preparación de la receta.

En un bol hidratamos las hojas de gelatina en agua fría, reservamos.

En un cazo ponemos la leche, el turrón troceado y la yema de huevo. Cocinamos hasta que hierva. Incorporamos la gelatina bien escurrida y seguimos cocinando hasta que se disuelva por completo. Reservamos.



En otro bol vertemos la nata bien fría y montamos con una varillas eléctrica. Una vez montada añadimos la crema de turrón y mezclamos con una espátula con movimientos envolventes.





Llevamos la mousse a los recipientes elegidos, tapamos con film transparente e introducimos en la nevera como máximo 30 minutos antes de servir.



Decoramos al gusto yâ?|

Â¿OTRA FORMA DE COMER TURRÃ?N BLANDO!

Consejo: Se puede hacer con antelaciÃ³n. Antes de pasarla a los recipientes podemos triturar la mousse, si la queremos mÃ¡s fina. SÃ³lo lleva el azÃºcar que aporta el turrÃ³n, si somos muy golosos le aÃ±adimos la cantidad que nos parezca correcta.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Chocolate
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideñas y festivas
5. Recetas sin horno
6. Turrónes

Fecha de creación

enero 26, 2024

Autor

admin

default watermark