



Panna cotta de turrón y chocolate negro

Descripción

default watermark



¿QuÃ© hacer con el turrÃ³n blando que anda rodando por la despensa? AquÃ­ tenemos una receta muy sencilla, resultona y fresquita.

Enlaces de otras recetas con turrÃ³n:

[Mousse de turrÃ³n](#) , [Tarta frÃ­a de queso y turrÃ³n](#) , [TurrÃ³n duro casero](#) , [Tarta de turrÃ³n blando](#) , [Flan de turrÃ³n](#)

Ingredientes: (SegÃºn tamaÃ±o ocho unidades)

Para la panna cotta.

- 250 gr de turrón blando (Jijona).
- 30 gr de azúcar.
- 200 ml de nata líquida.
- 300 ml de leche entera.
- 5 hojas de gelatina neutra.

Para el chocolate.

- 200 gr de chocolate negro.
- 200 gr de nata líquida.
- Almendra crocante para decorar.

Preparación:

Escogemos los moldes o vasitos que nos gusten. También una bandeja para magdalenas de metal (podemos prescindir de ella si no tenemos), con el fin de que el postre nos quede inclinado.

De la panna cotta.

Hidratamos las hojas de gelatina en un recipiente con agua fría, reservamos.

En un cazo vertemos la nata, el azúcar, la leche y el turrón troceado, llevamos al fuego medio y dejamos hasta que se derrita, dándole vueltas para que no se nos agarre al fondo. Una vez derretido el turrón, apartamos del fuego y añadimos las hojas de gelatina bien escurridas, removemos hasta que se fundan y repartimos la panna cotta en los moldes elegidos. Colocamos los vasitos inclinados en los huecos de la bandeja de magdalenas y llevamos al frigorífico para que cuajen. **Deberán permanecer en la nevera un mínimo de 4 horas.**





Del chocolate.

En un cazo vertemos la nata y el chocolate troceado, dejamos a fuego medio hasta que se derrita, removemos para que no se nos pegue al fondo. Dejamos atemperar y lo echamos sobre la panna cotta que estará fría. Introducimos en la nevera y cuando llegue el momento de servir decoramos con unas almendras crocantes.





Consejo: Se puede preparar la panna cotta de vÃspera para que quede bien cuajada y aÃ±adir el chocolate unas horas antes de su consumo. Si no nos gusta encontrar los trocitos de almendras del turrÃ³n en la panna cotta podemos triturar antes de servir en los vasitos.

SÃguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

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.

Categorías

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

Fecha de creación

mayo 17, 2024

Autor

admin

default watermark