



Tarta de turrón blando

Descripción

default watermark



Ya sabemos que por estas fechas siempre tenemos todavÃa restos de los dulces navideÃos, sobre todo de turrÃn blando. Todos los aÃos nos pasa lo mismo, lo compramos para los abuelos porque tienen problemas para comer del duro, pero nos sorprenden, Â¿comen de todos menos del blando!

AquÃ os presento una receta muy suave y cremosa para aprovechar esos restos.

Enlaces de tartas con fruta, queso, chocolateâ?!

[Tarta de mango y requesÃn](#) , [Tarta de yogur, mascarpone y Nutella](#) ,
[Tarta de chocolate blanco y mermelada](#) , [Tarta de queso y naranja](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 1 tableta de turrón blando, unos 150-180 gr.
- 80 gr de mantequilla.
- 30 galletas tipo María, tostada, con cereales. A vuestro gusto.
- 1 sobre de cuajada. He puesto Royal.
- 250 ml de leche.
- 500 ml de nata líquida.
- Caramelo líquido, almendras crocantes, hojitas de menta para decorar. Opcional.

Preparación:

Escogemos un molde redondo de 20 cm de diámetro, cubrimos la base con papel de hornear y reservamos.

default watermark



Derretimos la mantequilla en el microondas, reservamos.

Molemos las galletas con el accesorio pertinente, deben quedar como polvo, pasamos a un bol y reservamos.

Mezclamos la mantequilla con las galletas molidas haciendo una especie de pasta que será la base de nuestra tarta.

Repartimos bien por todo el fondo del molde forrado, aplastando con los dedos y procurando que nos quede una base bien compacta y del mismo grosor. Dejamos reposar en la nevera, que solidifique.





Mientras, hacemos el resto de la tarta, troceamos el turr  n y reservamos.

En un cazo o cazuela vertemos toda la nata, llevamos al fuego hasta que hierva, retiramos del fuego y echamos el turr  n y medio vaso de leche. Removemos **hasta que se derrita todo el turr  n y solo se noten los trocitos de almendras.**



Al resto de la leche que tenemos en el vaso le añadimos el sobre de cuajada, removemos hasta que se diluya por completo y reservamos.

Finalmente llevamos el cazo de nuevo al fuego y cuando vuelva a hervir incorporamos la leche con la cuajada disuelta, removemos bien hasta que hierva de nuevo **sin dejar de remover porque la crema se agarra al fondo del cazo**. El resultado será una crema suave y que se espesa rápido.



Vertemos la mezcla sobre la base de galleta, damos unos golpecitos con el molde en la encimera, dejamos templar y decoramos con caramelo líquido toda la superficie (esto es opcional). Metemos en el frigorífico hasta el momento de desmoldar y degustar.





Â¡QuÃ© aspecto!



Consejo: Es preferible hacerla de vÃspera asÃ quedarÃ cuajada fijo. La decoraciÃ³n es opcional como siempre. La sacaremos un rato antes de la nevera para que no estÃ© tan frÃa.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias ¡a nuestro correo: hola@masqpostres.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. Postres
2. Postres sin horno
3. Recetas sin horno
4. Turrónes

Fecha de creación

enero 25, 2019

Autor

admin

default watermark