

Tarta de turrón y chocolate

Descripción

Otra receta para hacer buen uso del turrón blando que nos sobrará de Navidad.

Solo que esta tarta es mas consistente que el **flan de turrón**.

El proceso para hacerla es muy parecido al de **la tarta de tres chocolates**.



Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para la base.

- * 200 gr de galletas María.
- * 75 gr de mantequilla a temperatura ambiente.

Para el relleno.

- * 250 gr de chocolate negro Nestlé® postres. Una tableta. Se puede usar el intenso.
- * 525 ml de leche evaporada (Ideal). La receta original es con nata.
- * 900 ml de leche.
- * 150 gr de azúcar.
- * 4 sobres de cuajada. Yo pongo de Royal.
- * 300 gr de turrón blando. Una tableta.

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable para nuestra tarta.

En un bol ponemos las galletas y las picamos lo mas finas posible, hasta casi deshacerlas. Para ello he usado el palo del mortero para estrujarlas. Añadimos la mantequilla y envolvemos todo bien. Lo pasamos al molde, extendemos bien por todo el fondo y subimos un poco por los laterales. Apretamos para que quede bien unida y metemos el molde en el frigorífico para que se endurezca la masa.



Mientras esta pasta se endurece, en una olla ponemos 325 ml de leche evaporada, el chocolate, 400 ml de leche, dejando un vaso de esta leche reservado para deshacer 2 sobres de cuajada, 80 gr de azúcar. Ponemos todo al fuego y vamos removiendo para que no se nos pegue en el fondo de la olla. Cuando veamos que empieza a hervir, vertemos el vaso de leche reservado con la cuajada disuelta y seguimos removiendo unos minutos.



Separamos del fuego y vertemos esta crema sobre la pasta de galletas, poniendo una cuchara para que no caiga de golpe. Dejamos que se temple y metemos en el frigorífico para que cuaje. Si esto lo hacemos por la mañana, por la tarde haremos la siguiente capa, la del turrón.



El proceso es igual, pero con turrón. En una olla echamos la tableta de turrón troceado pequeño, 200 ml de leche evaporada, 1/2 l de leche, reservando un vaso para deshacer la cuajada. Cuando este caliente pero que no hierva, como al turrón le cuesta mucho deshacerse, lo trituramos con la batidora. Seguimos calentado esta crema, removiendo sin parar, cuando hierva añadimos nuestro vaso de leche con 2 sobres de cuajada disuelta, seguimos removiendo unos minutos y apartamos del fuego. Y ahora vertemos esta crema sobre la capa de chocolate con cuidado y sobre una cuchara para que no caiga a chorro, que no haga agujero. Dejamos

atemperar y al frigorífico para que cuaje.



Al día siguiente, que es cuando nos comeremos la tarta, la desmoldamos con suavidad, procurando que no se quede pegada en los laterales, la ponemos, con el fondo del molde, sobre un plato.

¡Y ya está!



Consejo: Habrás observado que a la crema de turrón no le he puesto azúcar, porque esta bastante dulce.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

enero 30, 2015

Autor

admin