

Descripci3n



Esta tarta es muy fácil de hacer, incluso se puede hacer una versión congelada, pero en este caso la haré fría del frigorífico.

Queda una tarta con un toque nada pringoso a turrÃ³n y de una textura cremosa. La tengo que repetir en versiÃ³n congelada, me da la sensaciÃ³n de que quedarÃ¡ riquÃ­sima

Otros enlaces de recetas para aprovechar el turrÃ³n de Jijona:

[Tarta de turrÃ³n y chocolate](#), [Flan de turrÃ³n](#).

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- Bizcochos de soletilla o sobaos para cubrir el fondo del molde.
- 200 ml de nata para montar.
- 250 gr de turrÃ³n blando (Jijona), una tableta.
- 2 huevos medianos.
- 3 hojas de gelatina.
- 1 vasito pequeÃ±o de leche.
- 1 buen chorro de ron.
- Almendra crocante para decorar. Opcional.

PreparaciÃ³n:

Ponemos el brick de nata en un bol con hielo y dejamos en la nevera 1 hora antes de la preparaciÃ³n.

Escogemos un molde desmoldable, en Ã©sta ocasiÃ³n he elegido uno de 18 cm de diÃ¡metro aproximadamente. Forramos el fondo con papel de hornear para facilitar el desmoldar y reservamos.



En un recipiente mezclamos la leche y el ron que utilizaremos para emborrachar los bizcochos de soletilla. Reservamos.

Vamos colocando los bizcochos sobre la base del molde cubriéndolo lo mejor posible y con la ayuda de una brocha empapamos los bizcochos, que queden bien borrachos.



watermark

Separamos las claras de las yemas (las claras las ponemos en un bol para montarlas).



Dividimos la nata en dos partes 150 ml por un lado y 50 ml por otro. Reservamos.

Ponemos las hojas de gelatina en un recipiente cubiertas con agua fría, para que se hidraten y reservamos.

Picamos en trocitos pequeños el turrón y reservamos.



En un bol montamos bien firme la nata (los 150 ml), con las varillas eléctricas, reservamos. Montamos las claras a punto de nieve también con las varillas eléctricas y reservamos.



A la dcha. las claras montadas y a la izda. la nata.

default watermark

En un bol pequeño ponemos los 50 ml de nata y calentamos en el microondas, escurrimos muy bien la gelatina y la añadimos a la nata caliente. Removemos enérgicamente hasta que se disuelva por completo y pasamos todo a un bol grande.



Removemos para que se integren todos los ingredientes y nos quede una masa lisa y homogénea. Vertemos la nata montada despacio, con movimientos envolventes para que no se baje y después



Echamos toda la mezcla en el molde sobre los bizcochos, damos unos golpecitos con el molde sobre la encimera para que se asiente y guardamos en el frigorífico como máximo 4 horas.

Una vez cuajada, desmoldamos y presentamos en la fuente o plato deseado.

Podemos decorar espolvoreando unas almendras crocantes por la superficie de la tarta.

¡Y con ella decimos adiós al turrón blando que nadie quiere!



Consejo: Recomendable hacerla la víspera para evitar sorpresas. La receta original seguía los mismos pasos hasta el último proceso, la congelan durante 4-5 horas antes de consumirla. Si la vamos a congelar, pondremos sólo 2 láminas de gelatina neutra. Mantendremos en el frigorífico hasta el momento de servirla.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

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

Fecha de creación

febrero 9, 2018

Autor

admin

default watermark