

BAVAROISE DE TURRÓN

Ingredientes: (6 personas)

- 300 ml. de nata líquida
- 1 tableta de turrón de Jijona
- 2 huevos
- 3 yemas de huevo
- 50 ml. de leche
- 1 sobre de gelatina de limón
- 3 claras de huevo
- Unas gotas de zumo de limón
- Un pellizco de sal
- Caramelo líquido para el molde

Preparación:

Coloque la mariposa en las cuchillas, con la máquina y el vaso bien fríos. Agregue la nata líquida y móntela en velocidad 3. Vuelque en un cuenco y reserve.

A continuación, retire la mariposa, añada el turrón y triture durante 20 segundos en velocidad 8, ayudándose con la espátula.

Seguidamente, agregue los huevos y las yemas y programe 4 minutos, temperatura 70, velocidad 5. Incorpore la leche fría y la gelatina y mezcle durante 10 segundos a velocidad 4, hasta que quede homogéneo. Vierta en un cuenco y deje enfriar.

Lave muy bien el vaso, cuchillas y mariposa y monte las claras junto con el limón y la sal, programando 3 minutos a velocidad 2 1/2 ó 3.

Mezcle las claras, con la nata y la crema de turrón, con ayuda de la espátula y vierta en un molde caramelizado. Introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir. Desmóldela y decórela al gusto.