

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:44
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/helado-de-turr%C3%B3n-de-yema-con-chocolate-caliente.html>

Helado de turrón de yema con chocolate caliente

INGREDIENTES

Una tableta de turrón de yema.
½ litro de nata.
6 yemas.
6 claras.
Agua.
125 g de azúcar.
½ limón.
50 g de caramelo líquido.
100 g de frambuesas.
300 g de cobertura de chocolate.

PREPARACIÓN

Hacemos un almíbar (hebra floja), con el agua y el azúcar. Una vez templado añadimos a chorro fino a las yemas.

Montamos las claras a punto de nieve y las mezclamos con cuidado con las yemas y el almíbar.

En un recipiente ponemos el turrón troceado (o mejor picado) y la nata. Batimos hasta que quede una mezcla uniforme y la añadimos con suavidad con el preparado anterior, que quedará con textura de crema.

Vertemos todo el conjunto en el molde de pudín intercalando capas de crema y caramelo líquido. Seguidamente introducimos en el congelador.

Servimos frío. Justo en el momento de llevar a la mesa vertemos cobertura de chocolate caliente, un poco de nata semimontada y unas frambuesas troceadas.