

MOUSSE DE TURRON CON GROSELLAS

INGREDIENTES:

una tableta de turrón de Jijona

3 huevos

1 vaso de nata líquida

6 cucharadas de mermelada de grosella (o frambuesa)

zum de un limón

PREPARACIÓN

Colocar la mariposa en las cuchillas y montar las 3 claras a punto de nieve.
4 minutos, vel. 2. Reservar.

Trocear el turrón, echarlo en el vaso de la Thermomix y programar 4 minutos, 60 ° velocidad 4.

Añadir las yemas y la nata. Quitar la temperatura y programar sin tiempo a vel. 1. Ir añadiendo las claras reservadas. Servir en copas individuales.

Lavar la máquina y preparar la salsa: echar la mermelada y el zumo.
Programar 3 minutos, velocidad 2, temperatura 100°.

Servir un poco encima de cada copa sin remover.

Dejar enfriar unas horas en la nevera antes de servir.