

MOUSSE DE TURRÓN

Ingredientes:

- ½ tableta de turrón de Jijona
- 200 gr. de leche
- 1 hoja de gelatina
- 200 gr. de nata

Preparación:

Partir el turrón en porciones. Poner a remojar la gelatina en un recipiente con agua.

Echar en el vaso la leche y el turrón. Programar 2 minutos, temperatura 70, velocidad 4.

Añadir la gelatina (previamente remojada). Triturar 15 segundos a velocidad 6. Dejar enfriar la mezcla de leche y turrón.

Con el vaso muy limpio y seco montar la nata (ver receta en el libro). Una vez montada, añadir la leche con turrón y mezclar 20 segundos a velocidad 3.

Reservar en la nevera durante un mínimo de 4 horas.