

Tarta de Turrón

Preparación

Preparación de la tarta: Se recomienda su preparación 24 horas antes. Tiempo de preparación 45 min. Trituramos manualmente las galletas y las iremos añadiendo a la mantequilla fundida en un bol hasta formar una masa compacta. En un bol desmoldable colocamos la base y la dejaremos reposar en la nevera entre aprox. 1 hora hasta que vaya cogiendo consistencia. Troceamos en dados el turrón. En un cazo con la nata y la leche, iremos fundiendo el turrón a fuego medio, removiendo para que no se nos pegue. En un vaso grande disolvemos la cuajada con un poco de leche y batimos bien para que no se nos queden grumos y añadimos esta mezcla a la del turrón junto con el resto de la leche. Dejaremos a fuego lento hasta que vaya cogiendo consistencia mientras removemos. Cuando la mezcla esté ya espesa, retiramos. Colocamos el relleno homogéneamente sobre la base de galletas y volvemos a colocar en la nevera para que quede bien cuajada. Se recomienda dejar reposar en nevera durante 24 horas.

Ingredientes

Ingredientes para 6 personas:

500 gr de nata líquida

1 sobre de cuajada

1 vaso de leche

1 tableta de turrón blando

Un chorro de caramelo líquido

1 Paquete de Galletas

250 gr Mantequilla

1 Cucharada pequeña de Cacao en polvo

2 o 3 piezas de frutas del bosque

Utensilios

Molde mediano

Cazo

Boles

Varilla

Plato llano para emplatar

Instructor destacado



Juanjo López

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD