HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Mousse de turrón

4 raciones 592 kcal

Ingredientes

- **1** barra de turrón blando
- **230 ml** de nata líquida
- **200 ml** de nata líquida para montar
- Nata montada para decorar
- **2 hojas** de gelatina

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**48 g**
Hidratos	**28 g**
Fibra	**2,5 g**

Elaboración

1. Cortar en trocitos pequeños la barra de turrón
2. En un cazo, poner a hervir la nata líquida y los trocitos de turrón
3. Calentar y mover hasta que el turrón quede totalmente derretido
4. Añadir un par de hojas de gelatina hidratadas, mover bien y pasar la crema a un bol para que se enfríe
5. Mientras tanto, montar la nata líquida sin azúcar
6. Cuando la crema de turrón esté fría, mezclar una parte de la nata montada con movimientos envolventes
7. Volcar la mezcla en el bol de la nata montada y seguir mezclando con movimientos envolventes hasta obtener una mezcla homogénea
8. Rellenar el recipiente con la mezcla y dejarlo en el frigorífico durante al menos unas 4 horas
9. Antes de servir, añadir un poco de nata montada por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto