

Tarta fría de Turrón



Ingredientes

- 180 g de galletas maría
- 80 g de mantequilla
- Molde desmontable de 21 cm, papel de horno, acetato
- 400 ml de leche
- 500 ml de nata = crema de leche
- 20 g gelatina neutra = 2 sobres = 10 hojas
- 80 g de azúcar
- 300 g de turrón blando
- Unas gotas de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de cacao desgrasado y almendras

Preparación : 20 minutos

Cantidad : 10 - 12 raciones



- 1** Comenzamos triturando las galletas y mezclándolas con la mantequilla derretida 30 segundos en el microondas. Continuamos preparando el molde, para ello colocamos papel de hornear en la base y para desmoldarla mejor podemos colocar una tira de acetato o papel de hornear por el borde del molde. Distribuimos las galletas con mantequilla por el fondo, presionando con ayuda de una cuchara para que no queden poros. Reservamos en la nevera y cortamos el turrón en dados pequeños para que se disuelva más rápido.
- 2** Continuamos poniendo a calentar la mitad de la leche en un recipiente. Añadimos el azúcar y la nata, mezclamos y esperamos a que tome temperatura. Disolvemos en la otra mitad de leche la gelatina, removemos y reservamos. Añadimos el turrón troceado y removemos hasta que se disuelva. Añadimos la leche con gelatina y cocinamos a fuego medio sin parar de remover, hasta que quede una crema más espesa. Retiramos, dejamos templar unos minutos cambiando de recipiente para hacerlo más rápido. Quitamos el molde de la nevera, colocamos la tira de acetato, y vertemos sobre él la crema. Utilizaremos una cuchara dada la vuelta para verter sobre ella la crema.
- 3** Dejamos que enfríe y después la reservamos en el frigorífico. Debemos tenerla un mínimo de 3 ó 4 horas. Antes de servir soltamos el aro y espolvoreamos una fina capa de cacao desgrasado. Quitamos el acetato y la base del molde y colocamos la tarta sobre una fuente. Ponemos almendras tostadas picadas por encima, distribuyéndolas equitativamente por la superficie. Reservamos en frío hasta el momento de servir.