

Mousse de turrón de jijona (Tarta turrón)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mavillum · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
120 gr	Yema de huevo
100 gr	Almíbar — a 30Bé (200 azúcar por 80 agua a 103°C.)
15 gr	Gelatina en hojas
25 gr	Leche
1 kg	Nata — semimontada
375 gr	Turrón jijona — granulado

ELABORACIÓN

Foto Can GonellaHervir el almíbar a 30°Bé. (103 ° C.) y verter sobre las yemas, cocemos a la inglesa (85°C). Ponemos en la máquina y montamos a velocidad media, si no tienes máquina con una batidora de mano con varillas,. Las hojas de gelatina previamente hidratada las disolvemos en la leche tibia, lo añadimos a las yemas.Mezclar a intervalos con la nata semimontada y al final el turrón.