

Tarta mousse turrón y naranja

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

INGREDIENTES

0

Bizcocho financier de naranja (Tarta turrón)

Mousse de turrón de jijona (Tarta turrón)

Crema naranja (Tarta turrón)

ELABORACIÓN

Fotos paso a paso Can Gonella

Aro llenamos en fondo con mousse de turrón, insertamos el núcleo de crema de naranja. Otra vez mousse de turrón y por ultimo el bizcocho financier de naranja. Congelamos todo.

Sacamos desmoldamos y Brillo Tartas., decoramos. Puedes hacerla con la mousse de turrón, o un cremoso de vainilla, por ejemplo. Nuestra elaboración.