

# Tarta mousse turrón y naranja

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos |  
Dificultad:

## 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.