

TARTA DE TURRÓN DE ALMENDRAS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: ESPERAFANOE **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Medio

Descripción:

Unir con la espátula dentro de un bol y colocar en la base del molde, apretándola poco a poco. Dejar en la nevera mientras preparamos el resto. Se trituran todos los ingredientes con una batidora que no queden grumos de nada, luego se lleva al fuego en un cazo e ir removiendo para que no se pegue (unos 8 ó 10 minutos sobre los 100° C) y después volcar encima de la base y al frigo. Cuando haya cuajado un par de horas estará lista para comer. Yo la metí en el congelador porque era para el día siguiente y quería que estuviera bien cuajada, y estaba hasta mejor, para mi gusto. Era como la que te dan en las cafeterías o supermercados. Os la recomiendo.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 PAQUETE DE GALLETAS DIGESTIVE PULVERIZADAS
- 75 GR DE MANTEQUILLA DERRETIDA
- PARA EL RELLENO: 100 GR DE AZÚCAR
- 200 ML DE NATA LIQUIDA
- 1/2 LITRO DE LECHE
- 1 PASTILLA DE TURRÓN BLANDO DE ALMENDRA
- 1 SOBRE Y MEDIO DE CUAJADA

Preparación:

Paso 1

Se puede decorar con trozos de turrón picadito, fideos de chocolate, almendras laminadas, nueces caramelizadas, almendras en cubitos, o lacasitos. Al gusto del consumidor.