TARTA DE TURRON

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

Creador: GEMINIS 55 **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 1/2 -LITRO de Litro de Nata liquida para montar
- 1-TABLETA de Tableta de turron blando (Muy desmenuzada)
- 1 Vaso de leche
- 2 Sobres de cuajada
- 6 Cucharadas de azucar
- 4-5 de Cucharadas de agua
- (Para decorar esta tarta la podeis decorar al gusto: Bien con rosetones de nata montada, bien con turron espolvoreado po

Preparación:

Paso 1

Primeramente caramelizamos el molde, con las cucharadas de azucar y el agua, y reservamos. Mientras, desmenuzamos el turron muy bien, casi deshecho.Seguidamente ponemos en un cazo al fuego la nata liquida a calentar echamos el turron en la nata , para deshacerlo, y todo esto a fuego suave-medio, y mientras deshacemos los sobres de cuajada en el vaso de leche. Cuando el turron este deshecho, añadimos la cuajada, ya deshecha, y removemos sin parar, a fuego suave, con la cuchara de madera hasta que de los primeros hervores, e este punto se retira del fuego y se vierte en el molde caramelizado que habiamos reservado. Esperamos que este un poquito templado, y lo metemos en la nevera a que cuaje completamente. Cuando este se saca y se adorna al gusto, como indique en los ingredientes.