

# Mousse de turrón

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Garrapiñada:** 1 Paquete

**Azucar:** 240 grs.

### Galletas de avena

**Manteca:** 20 g

**Avena:** 300 g

### Trago de sandía y frutilla

**Hielo picado:** Cantidad necesaria

**Sandía:** 300 g

**Azucar:** 2 cdas.

**Frutillas:** 50 grs.

### Varios

**Azucar:** Cantidad necesaria

**Hojas de menta:**

**Turrón:** 200 g

**Claros de huevo:** 4 Unidades

**Azucar:** 50 grs.

**Clara de huevo:** 4 Unidades

**Jugo de Limón:** 1 cda.

**Albahaca fresca:** 10 Hojas

**Ron:** 25 cc

**Pimienta Negra:** A gusto

**Jugo de Limón:** Algunas gotas

## Preparación de la Receta

- Corte el turrón de *maní* en trozos.
- Separe las claras de *huevo* de las yemas.
- En un bowl a baño María coloque las claras de *huevo* y el azúcar, con un batidor de alambre mezcle para disolver. Retire.
- En una batidora coloque la preparación, mezcle hasta lograr un merengue firme.

- En un procesador coloque el *maní* y la garrapiñada. Procese.
- En un bowl coloque la *crema* de leche y bata hasta lograr una consistencia espesa. Agregue el turrón y las garrapiñadas previamente procesadas.
- Incorpore el merengue y mezcle con movimientos envolventes.
- Lleve al freezer y deje enfriar.

## Galletas de avena

- Separe las claras de *huevo* de las yemas.
- En un bowl coloque las claras de *huevo*, el azúcar y bata hasta espumar.
- Agregue la *manteca* blanda y la *avena*. Mezcle bien.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona, coloque con una cuchara porciones de la preparación, aplane con la cuchara dando forma circular para formar las galletas.
- Precaliente el horno a 180 grados.
- Lleve al horno y cocine hasta *dorar*. Retire.

## Trago de sandía y frutilla

- Corte la *sandía*, retire las semillas y la cáscara. Corte en trozos.
- Lave las frutillas y retire el cabo.
- En una licuadora coloque la *sandía*, la *frutilla*, el hielo molido, el azúcar, el *jugo* de *limón*, las hojas de *albahaca*, la pimienta negra y el *ron*. Procese, agregue un poco más de hielo molido y vuelva a procesar hasta emulsionar.
- Pase el borde de un vaso por *jugo* de *limón* y azúcar, coloque dentro el trago de *sandía* y frutillas. Reserve dos cucharadas.

## Presentación

- En la base de un plato coloque la **mousse** de turrón, encima una galleta, vuelva a colocar **mousse** de turrón, otra galleta de *avena* y termine con la **mousse** de turrón.
- Decore con hojas de *menta* fresca y rocíe con el trago de *sandía* y frutillas previamente reservado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-turron>