Pastel Semifrío de Turrón

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Base

Agua: 150 miliitros
Bizcochos de soletilla: 25 Unidades
Zumo de naranja: 100 miliitros
Azucar: 150 grs
Ralladura de la naranja: c/n

Decoración

Almendra granillo: 60 Gramos
Chocolate negro 75-85%: 100 Gramos

Mousse de turrón

Azucar: 25 grs
Huevo: 1 unidad
Nata para montar 35% materia grasa: 250 miliitros
Turrón de jijona: 150 Gramos
LECHE ENTERA: 150 miliitros
Hojas de gelatina: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Base

- En un cazo poner el azúcar, el agua, la ralladura de una *naranja* y el *zumo*.
- Dejar *hervir* y reservar.

Mousse de turrón

- Rehidratar las hojas de *gelatina*
- Montar la *nata*, reservar en frío.
- Calentar la leche con el azúcar y el turrón en trozos.
- Cuando tengamos una mezcla homogénea, incorporar la yema y cocinar sin parar de remover a fuego suave durante 3 o 4 minutos.
- Añadir la *gelatina* escurrida.
- Bajar la temperatura.
- Montar las claras.
- Mezclar la *nata* montada con la *crema* de turrón con movimientos envolventes.
- Añadir las claras montadas.
- Forrar las paredes del molde (mejor un aro con papel en la base) con papel de horno.
- Humedecer en el sirope de *naranja* los bizcochos de soletilla y poner en la base.
- Añadir la mezcla de la *mousse* y dejamos enfriar un mínimo de 4 horas.

Armado

- Fundir el *chocolate*.
- Introducir en un cono de papel de horno.
- Escudillar, sobre otro papel de horno, figuras en forma de abeto.
- Enfriar.
- Desmoldar la tarta y retirar el papel de horno.
- Poner unas finas líneas de *chocolate*.
- Alrededor, colocar los abetos de *chocolate* y terminar de decorar con la *almendra* granillo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-semifrio-de-turron