

Semifrío de turrón y almendras

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azúcar moreno: 100 g

Crema: 600 g

Gelatina: 4 Hojas

Menta: Cantidad deseada

Turrón blando: 200 g

Barquillos/ galletas de chocolate: Cantidad necesaria

Flores comestibles: Cantidad deseada

Licor de almendras: 30 Ml.

Almendras Tostadas: 100 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, hacemos un caramelo, para ello ponemos en una *cacerola*, al fuego, el azúcar moreno. Cuando esté derretido añadimos las almendras y esparcimos rápidamente esta mezcla sobre la placa del horno. Dejamos que enfríe para que se solidifique.
- Luego, hidratamos las hojas de *gelatina*.
- Seguidamente, vertemos en una olla la nata/ *crema* hasta que hierva. Retiramos del fuego y agregamos la *gelatina* hidratada y el turrón blando troceado. Revolvemos con ayuda de un batidor hasta que se disuelva el turrón. Retiramos del fuego y dejamos que enfríe.
- Cuando la mezcla esté fría, agregamos el *licor* de almendras y el caramelo de almendras picado.
- A continuación, lo introducimos en moldes y lo llevamos al congelador hasta que solidifique.
- Por último, sacamos del congelador y cortamos en porciones. Emplatamos sobre un plato llano y decoramos con más caramelo de almendras, unos trozos de turrón blando, una hojita de *menta*, un barquillo y unos pétalos de flores comestibles.
- Servimos.

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