

# Torta helada de turrón y cerezas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Almendras molidas:** 180 grs.

**Crema Batida:** Cantidad deseada

**Harina:** 40 grs.

**Sal:** Una pizca

**Claras de huevo:** 4 Unidades

**Almendras fileteadas:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 220 grs.

**Huevos:** 4 Unidades

**Manteca derretida:** 50 g

**Cerezas frescas:** 300 g

## Turrón

**Miel:** 100 cc

**Agua:** Cantidad necesaria

**Azucar:** 200 grs.

**Damascos secos:** 50 g

**Nueces tostadas:** 50 g

**Ron:** Cantidad necesaria

**Claras:** 3 Unidades

**Dátiles secos:** 50 g

**Crema:** 700 ml.

**Maní Tostado:** 50 g

**Azucar:** 250 grs.

**Ciruelas secas:** 50 g g

**Higos secos:** 50 g

**Avellanas tostadas:** 50 grs.

**Almendras Tostadas:** 50 g

## Preparación de la Receta

- Bata los huevos con 10 g de azúcar a punto letra.
- Mezcle la *harina* con la sal.
- Bata las claras hasta que espumen y agregue el azúcar restante en forma de lluvia, siga batiendo hasta alcanzar punto nieve
- Agregue a los huevos batidos las almendras junto con la *manteca* derretida y la *harina* con la sal
- Mezcle.
- Incorpore las claras a nieve e integre con movimientos envolventes.

- Distribuya la preparación en dos placas de 30 por 40 cm con papel siliconado.
- Cocine en el horno a 180°C 10 minutos aproximadamente.
- Retire y corte discos con un aro de 20 cm de diámetro.

## Turrón

- Forme un *praline* con la avellanas, las nueces, el *maní*, las almendras y el azúcar
- Deje enfriar y pique
- Hidrate las frutas secas con el *ron* y luego pique.
- Coloque en una olla el azúcar junto con la miel y agua hasta cubrir.
- Lleve al fuego y forme un *almíbar* hasta que alcance los 122°C o vierta gotitas en un bowl con agua fría y se formen burbujitas.
- Bata las claras a nieve, mientras agregue en forme de hilo el *almíbar*
- Bata hasta que se enfríe la preparación.
- Bata la *crema* apenas y agregue el *praline* y las frutas secas hidratadas
- Mezcle.
- Luego incorpore el merengue

## Armado

- Coloque sobre un plato el aro forrado en papel film y en la base un disco, moje con *ron*.
- Agregue parte de la *crema* con los frutos y el *praline* y otro disco.
- Incorpore el resto de la *crema*
- Lleve al freezer 6 horas aproximadamente.
- Retire y desmolde.
- Coloque alrededor la *crema* batida y las almendras fileteadas
- Coloque por encima *crema* batida y cerezas frescas.

## Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torta-helada-de-turrón-y-cerezas>