

Turrón de Chocolate



Ingredientes

Turrón de chocolate con avellana

Crema: 100 ml.

Praliné de avellanas: 80 g

Chocolate 52%: 250 grs.

Chocolate blanco: Cantidad necesaria

Mantequilla: 55 grs.

Whisky: 40 cc

Avellanas garrapiñadas:

Ralladura de naranja:

Azúcar impalpable: 50 grs.

Preparación de la Receta

Turrón de chocolate con avellana :

- *Hervir* la crema con la mantequilla y el azúcar
- Retirar del fuego y agregar el whisky y el *praliné* de avellana
- Agregar de poco en poco el **chocolate** amargo picado y la ralladura de *naranja*
- Verter en un molde sobre una charola de horno y dejar enfriar en refrigeración por 5 horas
- Pegar una placa de *chocolate* blanco encima del turrón de trufa y con la ayuda de un cornet de *chocolate* oscuro decorar.
- Solo nos quedaría colocar unas nueces garrapiñadas y almendras tostadas.

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