Turrón de fresas con natilla de vainilla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Natilla

Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Azucar: 6 cdas.
Ralladura de naranja: 1/2 Unidad
Leche: 2 Tazas
Yemas: 3 Unidades
Fecula De Maiz: 1 cda.

Pelo de ángel

Azúcar isomax: 1 Taza

Turrón

Frambuesas: 50 grs.
Azucar: 250 grs.
Pistachos picados: A gusto
Fresas: 250 grs.
Clara: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Natilla

- Bata las yemas junto con la mitad de azúcar y la fécula e maíz hasta *blanquear*.
- Coloque en una olla la leche y lleve a fuego, agregue la ralladura de *limón*, de *naranja*, el azúcar restante y el interior de la vaina de vainilla.
- Una vez que rompa el hervor vierta sobre las yemas, mezcle, coloque nuevamente en la olla y lleve a fuego, mezcle continuamente hasta que espese.
- Cuele y lleva a un baño Maria invertido.

Turrón

- Licue las frambuesas junto con las fresas, luego coloque en una batidora junto con el azúcar y la clara de *huevo*, bata hasta que esponje.

Pelo de ángel

- Coloque en una sartén el azúcar isomax y lleve a fuego hasta fundirla por completo
- Retire y deje enfriar unos minutos.
- Sobre una vara de madera forme los pelos de ángel, luego de forma de esfera.

Armado

- Coloque en la base de un plato hondo los pistachos picados, encima sirva una porción de natilla y sobre esta acomode un quenelle de turrón.

Presentación

- Decore con la esfera e pelo de ángel y frutas rojas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/turron-de-fresas-con-natilla-de-vainilla