

BISCUIT GLASÉ DE TURRÓN



INGREDIENTES

BISCUIT DE TURRÓN

- 1 pastilla de turrón de Jijona
- 3 claras
- 3 yemas
- 70 g azúcar
- 100 g nata
- Sal

SALSA DE CHOCOLATE CON LECHE

- 200 g chocolate con leche
- 100 g leche evaporada

MODO DE HACERLO

BISCUIT DE TURRÓN

Desmenuzar el turrón. Montar la nata. Montar las claras hasta que estén blancas y espumosas, añadir el azúcar y una pizca de sal y batir hasta obtener un merengue liso y brillante. Mezclar el merengue con las yemas, el turrón y la nata con movimientos envolventes. Rellenar un molde y congelar.

SALSA DE CHOCOLATE CON LECHE

Calentar la leche evaporada y poner encima del chocolate. Mezclar hasta conseguir una textura homogénea.

Servir el biscuit con la salsa de chocolate caliente.

VARIANTES

El biscuit se puede hacer sin turrón, con vainilla, canela, higos, ...

Se puede acompañar con coulis de frutas, salsa toffe, salsa inglesa, ...

CONSERVACIÓN

Aguanta en el congelador 2 meses.