

NATILLAS DE TURRÓN

Ingredientes:

¼ l	de leche entera
2	yemas de huevo
15	gr de maizena
35	gr de azúcar
1	cucharadita de esencia de vainilla
200	gr de turrón blando tipo Jijona
300	gr de nata para montar

Elaboración:

Ponemos a calentar la leche al fuego y dejamos que hierva.

Por otra parte mezclamos bien las yemas, el azúcar, la esencia de vainilla y la maicena, hasta que esté todo disuelto.

A la mezcla anterior le añadimos la leche que ya a hervido, mezclamos y llevamos de nuevo al fuego

Movemos la crema que tenemos al fuego constantemente y dejamos hasta que empiece a espesar, después retiramos del fuego.

Inmediatamente le añadimos el turrón partido a grosso modo, mezclamos y trituramos con la batida o el robot de cocina para que no quede ni un grumo.

Dejamos que se atempere a temperatura ambiente y lo tapamos con film de plástico pegado a la crema para que no salga corteza.

Mientras se nos enfría la crema, montamos la nata, no le vamos añadir azúcar porque la crema anterior ya es bastante dulce.

Le añadimos la nata a la crema de turrón y una vez que está templada. Mezclamos con movimientos envolventes para que no se baje mucho la nata, y hasta que esté totalmente integrado.

Repartimos las natillas esponjosas de turrón en copas o en vasos donde las vayamos a servir y dejamos 2 horas en el frigorífico hasta que se enfríen bien.