

Turrón helado



Tiempo de
preparación

60 min.

Porciones

5

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

1 litro leche entera

200g yemas de huevo San Juan.

200 g azúcar

1 pza. vaina de vainilla

20 pza. cerezas rojas

50 g acitrón

100 g almendras troceadas, tostadas y peladas.

Cantidad necesaria de merengue italiano

Preparación

- Cortamos la vaina de vainilla por la mitad, a lo largo, y raspamos las semillas y colocamos todo en la leche, en un cazo, y llevamos a hervir.
- Cuando empiece a hervir apagamos y dejamos infusionar unos minutos.
- En un bowl mezclamos las yemas con el azúcar y montamos a punto de listón.
- Añadimos la leche poco a poco y vamos mezclando. Cuando tengamos todo mezclado volvemos al fuego y con ayuda de un termómetro levantamos la temperatura a 84°C o nape (cuaje), moviendo constantemente para evitar que se pegue al fondo. Es importante que no llegue a hervir para evitar que se corte la mezcla.
- Inmediatamente cambiamos a un bowl y lo colocamos dentro de un recipiente con agua fría y hielo para enfriar la mezcla cuanto antes. Cuando esté bien fría introducimos en la heladera y actuamos según instrucciones del fabricante.
- Una vez que el helado este firme incorpora las cerezas picadas, el acitrón en pequeños cubos y la almendra.
- Colocar en los moldes deseados y congelar por 12 horas.
- Desmoldar y decora con el merengue y flamearlo con ayuda de un soplete de pastelería.