

Turrón helado

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



5 persona(s).



60 minutos.



Postres

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

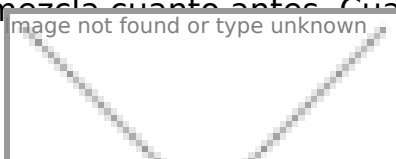
- Cortamos la vaina de vainilla por la mitad, a lo largo, y raspamos las semillas y colocamos todo en la leche, en un cazo, y llevamos a hervir.

- Cuando empiece a hervir apagamos y dejamos infundir 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.

