

Prepara una deliciosa tarta de turrón

¡Aún estamos en Navidad! ¿Hay un ingrediente más navideño que el turrón? Esta *tarta de turron sin horno* es muy fácil de hacer y muy característica de esta época del año. El turrón a emplear es el blando, que es mucho más dulce que el duro. Además, esta tarta de turrón no necesita de horneado con lo cual, cualquiera podrá prepararla en casa.

Ingredientes:

100g de galletas María

50g de mantequilla

350ml de leche

350ml de nata para montar (crema de leche para batir)

400g de turrón blando

6 hojas de gelatina neutra (o 15g de gelatina en polvo)

opcionalmente almedra crocanti

Procedimiento:

1.- Preparamos la base de galletas. Para eso, trituramos un poco la galleta con las manos y las metemos en una picadora. Después las trituramos bien. Puedes hacer este paso también con una batidora manual.

2.- Una vez esté triturada añadimos la mantequilla a temperatura ambiente. Volvemos a triturar ambos ingredientes. Al final, quedará como una especie de arena húmeda.

3.- Ponemos esta mezcla en un molde desmontable para tartas. Con una cuchara o con un vaso aplastamos bien. Sin dejar huecos libres por los que pueda escaparse la tarta. Metemos en la nevera mientras hacemos los siguientes pasos.

4.- En una cazuela ponemos el turrón troceado, la leche y la nata. Lo ponemos a fuego muy suave, mientras removemos con bastante frecuencia.

5.- Cuando esté caliente, añadimos la gelatina, siguiendo las instrucciones del fabricante. Integramos bien, removiendo durante otros dos minutos.

6.- Cuando esté todo integrado, añadimos sobre la base de galletas. Después dejamos reposar 10 minutos para después meter en la nevera mínimo 6 horas. Mejor si es una noche entera.

7.- Opcionalmente y pasada una hora después de haber metido en la nevera, cubrimos la superficie con almendra crocanti. La tarta de turrón, aún estará líquida pero por su superficie, estará lo suficientemente cuajada como para aguantar el peso de la almendra. Dejamos reposar en la nevera hasta que cuaje por completo.

Con información de <https://www.cocinacaserayfacil.net/>