

Biscuit de turrón de jijona

helado navideño

Subida por antonio el 25/01/2010

Etiquetas: Navidad, Postres, Tmx



INGREDIENTES

- 1 Tableta de turrón de Jijona
- 200 g. de Azúcar
- 200 g. de agua
- 4 yemas de huevo
- 500 g. de nata para montar
- 1 copita de brandy

PREPARACIÓN

1. Ponga la mariposa en las cuchillas con el vaso frío y monte la nata en velocidad 3,5, saque y reserve en el frigorífico.
2. Ponga el agua y el azúcar en el vaso y programe 3 minutos a 100° y velocidad 2. Deje enfriar un poco este almibar.
3. Añadir las yemas y programar 3 minutos, 70°, velocidad 4. A continuación añadir el brandy y la tableta de turrón en trocitos, que tendremos fuera del frigorífico a temperatura ambiente y mezclar todo bien en velocidad 4. Sacar y dejar enfriar completamente.
4. Una vez frío, añadir esta mezcla a la nata montada, mezclándolo delicadamente con movimientos envolventes hasta que quede homogéneo.
5. Poner en un molde alargado de plum cake, que habremos forrado previamente con film transparente, para que desmolde bien, y meterlo en el congelador. Sacar del congelador justo antes de servir, ya que no queda muy duro.

PRESENTACIÓN

SALSAS DE ACOMPAÑAMIENTO:

ALMIBAR DE NARANJA:

- Rallar en tiritas la piel de una naranja, con un rallador
- 100 g de zumo de naranja
- 100 g de azúcar

Poner todos los ingredientes en el vaso y programar 3 minutos, 100° velocidad 3.

SALSA DE FRAMBUESA

6 cucharadas de mermelada de frambuesa

El zumo de un limón

Poner en el vaso y programar 3 minutos, 100° y velocidad 3. Pasar por un colador de rejilla fina antes de servir para que no se noten las pepitas de las frambuesas.