

Bavarois de turrón



Una barra de turrón de Jijona, 400 ml de nata líquida para montar (35% materia grasa), 1 natillas de vainilla, 4 cucharadas de azúcar, 3 hojas de gelatina neutra.

Empezamos triturando el turrón de Jijona, lo reservamos. Después, ponemos las hojas de gelatina en un recipiente con agua para que se hidraten, las dejaremos en remojo unos minutos hasta que reblandezcan totalmente. Calentamos unos 50 ml de la nata y, fuera del fuego, le añadimos la gelatina escurrida, removiendo para que se deshaga. Mezclamos en un bol las natillas de vainilla con la gelatina, sin parar de remover con un batidor de varillas y añadimos el turrón y el azúcar. Montamos la nata restante (tiene que estar bien fría) y, con un espátula, la vamos incorporando a la mezcla de turrón, mezclando de abajo a arriba con movimientos envolventes para que no pierda esponjosidad, hasta que esté todo bien integrado. Llenar moldecitos individuales o un molde grande con la bavarois, tapar con papel film y congelar. Si se desea, antes de tapar con el plástico puede ponerse una capa de bizcocho para que sirvan de base. Para que sea más fácil desmoldar, mejor que la mezcla esté congelada. Guardar en la nevera hasta el momento de servir.