



Vasitos cremosos de turrón y vainilla

8 raciones
300 Min.



Nivel medio

● ● ● ● ● hasta

Antes de empezar:

- 1 Desmenuzar el turrón.
- 2 Sumergir la gelatina en un bol pequeño con agua fría.

Preparación de la mousse:

- 3 Mezclar el turrón con el yogur.
- 4 Montar las claras a punto de nieve añadiendo el azúcar poco a poco.
- 5 Calentar 4 cucharadas de la nata en un cazo, añadir la gelatina escurrida y remover hasta que se disuelva.
- 6 Añadir el resto de nata.
- 7 Mezclar la nata con el yogur y las claras con movimientos envolventes.
- 8 Repartir en los vasos y dejar reposar en la nevera 3-4 horas.

La decoración:

- 9 Montar la nata bien fría con el azúcar vainillado y el Natafix con ayuda de unas varillas eléctricas.
- 10 Introducirla en una manga pastelera y formar rosetones sobre los vasos de mousse.
- 11 Terminar con las estrellas y el crocanti.

Instrucciones:

Utensilios:

8 vasos para servir
cazo

Para la mousse:

100 ml nata para montar
200 g yogur
2 huevos
30 g azúcar
3 hojas de Gelatina en láminas Dr. Oetker
150 g turrón blando

Para la decoración:

200 ml nata para montar
1 cda de Azúcar vainillado
1 sobre de Natafix Dr. Oetker
2 cucharadas soperas de Almendras crocanti Dr. Oetker
1 caja de Coraz. y Estrellas de Choc. Dr. Oetker

