

TARTA DE TURRÓN BLANDO

TARTA DE TURRÓN BLANDO



¡Ahora sí! Nos encontramos ya en medio de toda la vorágine de ágapes de navidad. Meriendas con amigos con los que nos juntamos en estas fechas, comidas y cenas familiares en los días más señalados, cafés de última hora con compañero/as de empresa, celebraciones entre el vecindario o cualquier otro tipo de eventos similares son normales en esta estación del año.

Mi aportación de hoy es un postre de turrón (muy representativo en la Navidad) para que podáis colaborar de forma directa y sencilla en cualquiera de estos acontecimientos anteriores. Si os apetece sorprender de verdad, aprovechar a elaborar esta suave y cremosa

tarta de turrón blando, muy ligera y nada empalagosa pese a sus ingredientes. Os sorprenderá el resultado, es una de las recetas fijas que todos los años caen por estas fechas.

Tenemos muchos tipos de turrones blandos a elegir, uno de los más míticos es el turrón de Jijona, pero nos podemos lanzar a las marcas blancas o a la que más nos guste, siempre teniendo en cuenta que la esencia de esta tarta depende en gran medida de este ingrediente. La podéis hacer con la forma que mas os llame, redonda, cuadrada o rectangular. Como adorno decorativo podéis usar almendra, es un buen complemento, ya sea laminada, entera, almendra crocanti... y para darle un toque estético si os gusta jugar con las plantillas podéis hacer un dibujo sobre la tarta con cacao en polvo o canela. Solo tenéis que haceros con una que tenga una imagen chula, posarla en el centro de la tarta, espolvorear el polvo sobre un colador por encima y levantar la plantilla. Veréis que presencia más bonita le aporta al postre para lucirlo de forma elegante.

INGREDIENTES

- 250 g de galletas (tipo María).
- 90 g de mantequilla.
- 320 g de turrón blando (tipo Jijona).
- 800 ml de nata para montar (recomiendo marca Pascual).
- 250 ml de leche entera.
- 150 ml de leche condensada.
- 2 sobres de cuajada.
- Canela o cacao en polvo.
- Almendra para adornar (opcional).

DE FORMA TRADICIONAL

Como vais a poder comprobar esta tarta es muy sencilla de hacer. Consta de dos partes, la base de galleta y el contenido que le da el sabor característico. El método de preparación es similar al de la

tarta de tres chocolates y a la de queso, la única diferencia es que aquí el motor del relleno funciona con el turrón. Las medidas que he utilizado están adaptadas para un molde de 28 a 32 cm de diámetro.

ELABORACIÓN

1. Siempre que elaboramos una tarta debemos empezar por los cimientos, en este caso por la base de galletas. Cogemos las mismas y las trituramos con un molinillo si disponemos de él o bien las extendemos sobre la mesa y las reducimos pasándoles el rodillo de amasar por encima varias veces hasta que nos queden arenosas.
2. Derretimos la mantequilla en el microondas y la mezclamos bien con la galleta en polvo. Extendemos la mezcla por la base del molde y vamos presionando por toda la superficie con una cuchara hasta que quede alisado uniformemente. Lo dejamos enfriar en la nevera mientras hacemos el relleno.
3. Cogemos una cazuela, introducimos dentro el turrón, la leche condensada y la nata para montar. La llevamos a ebullición a fuego lento revolviendo cada poco hasta que el turrón se haya desintegrado y solo veamos los trocitos de los frutos secos que contenga.
4. Añadimos la cuajada y seguimos revolviendo suavemente hasta que rompa a hervir. Llegados a ese punto esperamos un minuto mas y volcamos la mezcla sobre la base de galletas del molde. Dejamos enfriar la tarta en la nevera unas horas o hasta el día siguiente.
5. Una vez que la tarta ya ha cuajado podemos desmoldarla y proceder con la ornamentación. En este caso yo he optado por una decoración sencilla, en la superficie he marcado un dibujo con canela utilizando una plantilla (podéis encontrarlas en Internet o en determinadas tiendas de repostería). Todo un clásico de la navidad y al alcance de nuestras manos.

CON THERMOMIX

Con la thermomix no hay postre que se nos resista en un periquete y esta tarta no iba a ser menos. En solo unos movimientos y apenas unos minutos la tenemos enfriando ya en la nevera. ¿Ya tenéis los ingredientes? Pues vamos allá. Las medidas están adaptadas para el uso de un molde de 28 a 32 cm de diámetro.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar introducimos en la thermo las galletas y las reducimos a golpe de turbo unos segundos hasta que queden bien trituradas. Añadimos la mantequilla en pomada y mezclamos 10 segundos a velocidad 10. Esparcimos la mezcla por la base del molde y vamos presionando con una cuchara por toda la superficie hasta que quede uniforme. Dejamos que enfríe en la nevera mientras hacemos el relleno.
2. Vamos agregando en la thermo el turrón, los dos tipos de leche, la nata y la cuajada. Trituramos todo 25 segundos a velocidad 8. Una vez que todo esta bien mezclado programamos la maquina unos 13 minutos a 100º en velocidad 3. Pasado este tiempo volcamos la mezcla sobre la base de galleta y dejamos enfriar la tarta unas horas o hasta el día siguiente en nevera.
3. En el momento que tenemos la tarta ya cuajada podemos proceder a desmoldarla y ornamentarla al gusto. En este caso yo opté por una decoración sencilla, hice un dibujo centrado con canela en polvo con la ayuda de una plantilla (las podéis encontrar por Internet o en tiendas de repostería). Espero que os guste la receta y la disfrutéis.

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>