



INGREDIENTES:

- 400 gramos de nata de montar
- 60 gramos de azúcar en polvo
- 100 gramos de turrón blando de Jijona
- 60 gramos de agua
- 1 yema de huevo

Para decorar:

- Bolitas o fideitos de chocolate o almendra picada o laminada

ELABORACIÓN:

1. Con el vaso de Thermomix bien seco, echar el azúcar y **pulverizar a velocidad máxima unos 18 ó 20 segundos** (yo suelo tener siempre hecho ya el azúcar en polvo) Poner la nata de montar en el congelador 10 ó 15

minutos antes de ponerla en el vaso de thermomix, y con el vaso bien frío (podemos para ello triturar unos 4 ó 5 cubitos unos

30 segundos de 5 a 10 progresivo

y después tirarlos).

2. Poner la mariposa en las cuchillas y montar la nata **sin programar tiempo a velocidad 4** (ir vigilando para que no se nos corte, nos daremos cuenta de que está montada, cuando empiece a redondearse y coger buena textura, se montará en

algo más de un minuto, ó minuto y medio

, dependerá de muchas cosas de la marca, y de lo fría que esté la nata, de lo frío que esté el vaso etc. Una vez montada sacarla y reservar en un bol en la nevera.

3. Echar el turrón a trozos en el vaso de Thermomix y triturar 10 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.

4. Añadir el agua y programar 10 minutos a temperatura 90 grados velocidad 3.

5. Acabado el tiempo agregar la yema de huevo y mezclar 20 segundos a velocidad 6.

6. Esperamos que pierda el calor y cuando se haya enfriado, mezclar con la nata reservada con movimientos envolventes hasta que se haya integrado todo perfectamente, echar en una manga pastelera con una pinza para que no se nos salga bien apretadito hasta el momento de servir en unas bonitas copas.

Está increíble. La imagen es del magnifico Blog de Canecositas hasta que haga las mías.

