Yogur con mousse de turrón



Consejo del chef

Puedes añadir las capas que quieras y jugar con las texturas de este increíble postre de Navidad para sorprender así a tus invitados.

Raciones para 4

- ❏ Yogur griego
- ❏ Barquillo de turrón y chocolate
- ❏ Almendra troceada
- ❏ **250** Turrón de jijona
- ❏ **100 ml** Leche
- ❏ **200 ml** Nata
- ❏ **100 gr** Pistachos
- ❏ **100 gr** Almendras
- ❏ **100 gr** Nueces de macadamia
- ❏ **100 gr** Galletas María
- ❏ **50 gr** Mantequilla

1. En un procesador de alimentos triturar los frutos secos con las galletas y la mantequilla. Reservar.
2. En un cazo calentar la leche con el turrón troceado hasta deshacer por completo. Reservar y dejar enfriar.
3. Montar la nata con la ayuda de unas varillas eléctricas, y mezclar con la crema de turrón con movimientos envolventes.
4. Colocar en el fondo de un vaso la mezcla de galletas y presionar ligeramente para formar la base. Añadir una capa de yogur griego, a continuación una capa de mousse de turrón y por último otra capa de yogur.
5. Decorar con almendra troceada y unos barquillos de turrón y chocolate.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/yogur-mousse-turron/