

Turrón de queso camembert y frutos secos



Consejo del chef

Puedes conservarlo en el frigorífico varios días sin problema.

Raciones para 1

240 gr Queso camembert

60 gr Queso crema para untar

60 ml Nata líquida

1 Lámina de gelatina

60 gr Pistachos pelados

60 gr Almendra cruda

- 1** Raspar el queso camembert con un cuchillo para quitar parte de la corteza. Trocear y colocar en un cacito junto con el queso crema y la nata líquida.
- 2** Calentar a fuego suave hasta que se funda el camembert y obtengamos una mezcla homogénea.
- 3** Retirar del fuego, añadir la lámina de gelatina y dejar fundir.
- 4** Incorporar los pistachos y las almendras y mezclar bien.
- 5** Verter la mezcla en un molde de 10x20 cm aproximadamente, forrado con papel vegetal. Alisar la superficie y cubrir con papel film.
- 6** Guardar en el frigorífico durante 12 horas antes de desmoldar y servir.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/turron-queso-camembert-frutos-secos/>

COOKING
LOVERS 