

# 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** 