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/