Coulant de turrón

Consejo del chef

Desmoldar con mucho cuidado (y amor, siempre amor) y comer todavía caliente.

Raciones para

- ❏ **120 gr** Turrón
- ❏ **120 gr** Mantequilla
- ❏ **80 gr** Azúcar
- ❏ **8** Yema de huevo
- ❏ **1** Clara de huevo

1. Montar las yemas con el azúcar hasta que obtengan un tono blanquecino y doblen su tamaño.
2. Derretir la mantequilla en un cazo y verter en un procesador de alimentos junto al turrón. Triturar hasta obtener una crema muy fina.
3. Mezclar la crema de turrón con las yemas con movimientos envolventes. Por último incorporar la clara ligeramente batida.
4. Introducir la mezcla en una manga pastelera y dejarla enfriar.
5. Forrar un molde o aro metálico con papel de horno y mantequilla y colocar la mezcla hasta llenar ¾ el molde.
6. Hornear 6 minutos a 190 grados.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/coulant-de-turron/