COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tarta de turrón sin horno fácil: el postre navideño que siempre triunfa

Receta para 8 porciones

Preparación: 15 min
Total: 4 h
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 200 gramos (tipo María) Galletas (base)
- [ ] 80 gramos Mantequilla (base)
- [ ] 250 gramos aprox (una tableta) Turrón Blando
- [ ] 500 ml Nata para montar (35% M.G.)
- [ ] 250 ml Leche
- [ ] 12 gramos (1 sobre) Cuajada en polvo
- [ ] 80 gramos Azúcar

PREPARACIÓN

1. Tritura las galletas hasta obtener una textura fina. Mézclalas con la mantequilla derretida y remueve hasta lograr una masa compacta. Vierte esta mezcla en un molde desmontable y presiona bien la superficie para formar la base. Lleva a la nevera mientras preparas el relleno.

2. Calienta en un cazo la nata, la leche y el azúcar a fuego medio. Añade el turrón blando troceado y remueve constantemente hasta que se deshaga por completo y quede una mezcla homogénea.

3. Incorpora el sobre de cuajada y mezcla muy bien para que se integre sin grumos. Mantén el fuego durante unos minutos sin que llegue a hervir, removiendo continuamente.

4. Retira del fuego y deja templar un minuto. Saca el molde con la base de galleta de la nevera y vierte el relleno cuidadosamente encima. Golpea suavemente el molde sobre la mesa para eliminar burbujas de aire.

5. Lleva la tarta a la nevera durante un mínimo de 4 horas, aunque lo ideal es dejarla toda la noche

para que cuaje perfectamente.

---

6. Desmolda con cuidado y decora a tu gusto: almendra crocante, virutas de turrón o un poco de cacao tamizado para darle un toque elegante.