



Mousse de turrón

Ingredientes

- Una tableta de turrón blando
- 3 huevos
- 250 cc. de nata líquida.

Preparación

Se parte el turrón en trozos y se bate junto con las tres yemas de huevo y la nata .

Se montan las claras a punto de nieve y se mezcla con el batido anterior .

Se le añaden unas gotas de puré de grosella u otra fruta y se mete en la nevera durante dos horas .

.