

Biscuit de Turrón con caramelo

Ingredientes:

- 4 Huevos
- 200gr de Turrón de Jijona
- 100ml de Leche
- 200ml de Nata para montar
- 50gr de Azúcar glas
- 2 cdas de Ron Añejo

Proceso:

- 1- En un cazo, calentamos la leche y añadimos el turrón. Removemos hasta que se derrita y se mezcle bien. Lo retiramos del fuego y reservamos (para que temple).
- 2- Ahora, casamos los huevos separando las yemas de las claras. Por un lado, batimos las yemas hasta que estén blanquecinas. Y por otro lado, montamos las claras a punto de nieve. Reservamos.
- 3- Montamos la nata también.
- 4- A continuación, incorporamos el turrón fundido al cuenco con las yemas y removemos con suavidad. Añadimos la nata montada y continuamos removiendo hasta que esté integrada. Por último, agregamos las claras montadas y mezclamos con movimientos envolventes.
- 5- Vertemos la crema en un molde y lo llevamos al congelador al menos durante 5h.
- 6- Antes de sacarlo del congelador, preparamos el caramelo. Para ello, cocemos el azúcar con $\frac{1}{2}$ litro de agua hasta obtener un caramelo dorado. Añadimos el ron y lo dejamos enfriar.
- 7- Sacamos del congelador el Biscuit, lo desmoldamos y lo servimos con el caramelo como decoración (El Biscuit estará en su punto justo si lo sacamos media hora antes de consumirlo y en ese momento lo bañamos con el caramelo).