

TURRÓN TRUFADO DE COINTREAU



Todavía estáis a tiempo de preparar otro turrón casero, uno espectacular de chocolate trufado con Cointreau y naranja.

La receta original la he sacado del blog Conelchef y he hecho alguna modificación pero bastante fiel.

Ingredientes: (2 tabletas)

100 gr. de nata líquida 35% MG

25 gr. de miel

60 gr. de azúcar

400 gr. de chocolate negro (tipo fondant)

75 ml. de Cointreau

3 rodajas de naranja confitada

Para la cobertura final: 200 gr. de chocolate + 100 gr. de nata 35% MG

Preparación:

Poner a hervir la nata, con la miel y el azúcar. Cuando esté bien caliente mezclar muy bien con el chocolate fondant que previamente habréis cortado a trocitos pequeños y el cointreau. Así como los 2 gajos de naranja confitada que habéis cortado a trozos muy pequeños.

Dejar reposar la mezcla anterior durante aproximadamente 3 horas a temperatura ambiente y cubierto con un film transparente.

Pasado el tiempo de reposo, batir la mezcla anterior con las varillas de una batidora, para que la crema incorpore un poco de aire. A continuación introducir la crema en los moldes de turrón que tengáis, (o como os enseñé en mi anterior receta de turrón de yema, en cartones de leche cortados [Turrón de Yema tostada](#)) La altura máxima debe ser de 2 cm.



Dejar reposar 6 horas y recortad si es necesario con la ayuda de un cuchillo humedecido en agua caliente.



Para finalizar debéis preparar una semi ganache de chocolate fundiéndolo con la crema de leche hirviendo. Con ella cubrid una capa de la tableta, esperar a que enfríe y endurezca y cubrid la otra cara de la tableta. Para rematar le podéis hacer una decoración de líneas con la ayuda de un tenedor.



Y listo para degustar en vuestra Navidad, deslumbrar a vuestros comensales, o como siempre digo, podéis obsequiar a vuestros amigos con un "regalo casero", sabrán valorarlo.

Feliz Navidad.