# VASITOS DE CREMA DE TURRÓN CON FRAMBUESAS

4 raciones | 30 min | Fácil | Invierno · Otoño

Postres



### Información nutricional

Valores por ración

| Energía | Proteínas |
|---|---|
| 334 kcal | 9 g |
| **Grasas** | **Carbohidratos** |
| 13 g | 11 g |
| **Fibra** | **Sal** |
| 5 g | 0.8 g |

## Ingredientes

- 300 g de leche entera.
- 150 g de frambuesas.
- 120 g de turrón blando de almendra.
- 100 g de nata para montar, sin montar.
- 20 g de almendras tostadas sin sal.
- 15 g de maicena.

# Preparación paso a paso

**TRADICIONAL**

1. Reserva 60 g de leche fría y disuelve en ella la maicena.
2. Pon en un cazo los 240 g de leche restantes, la nata y el turrón desmenuzado.
3. Calienta a fuego suave, removiendo hasta que el turrón se integre. Puedes triturar si prefieres una crema más fina.
4. Añade la leche con maicena y cocina a fuego suave, removiendo constantemente, hasta que espese y comience a burbujear suavemente. Mantén la cocción alrededor de 1 minuto, sin dejar de remover.
5. Reparte en cuatro vasitos. Deja templar y refrigera al menos 4 horas.
6. Antes de servir, añade las frambuesas y las almendras picadas.

**THERMOMIX**

1. Introduce el turrón en el vaso y tritura 5 segundos a velocidad 7.
2. Añade la leche, la nata y la maicena. Mezcla 15 segundos a velocidad 4.
3. Programa 9 minutos a 90 °C y velocidad 3. Comprueba que haya espesado; si aún está líquida, prolonga la cocción 1–2 minutos.
4. Reparte en cuatro vasitos, deja templar y refrigera al menos 4 horas.
5. Con el vaso limpio y seco, pica las almendras 3 segundos a velocidad 5.
6. Decora con las almendras y las frambuesas antes de servir.
7. Para adelantar: prepara la crema el día anterior y añade la decoración al servir.

## Consejos

- Utiliza un turrón blando de almendra de buena calidad para conseguir una crema más aromática.
- Refrigera los vasitos durante al menos dos horas antes de servirlos.
- Incorpora las frambuesas justo antes de servir para conservar su frescura.
- Añade las almendras tostadas en el último momento para mantener su textura crujiente.
- Puedes sustituir las frambuesas por fresas, moras o arándanos.
- Sirve el postre en vasos pequeños transparentes para conseguir una presentación más elegante.
- Aprovecha el turrón sobrante de las fiestas navideñas para preparar este postre.
- Conserva los vasitos tapados en el frigorífico y consúmelos preferiblemente en un máximo de 48 horas.