

Canelón de chocolate y turrón:

Ingredientes:

- Barquillos de diámetro grande
- 250g de Jijona
- 250 mL de nata líquida por montar

Para hacer la crema inglesa:

- 250 mL de leche, 50g de azúcar, 3 yemas, 1 vaina de vainilla
- Hervir la leche con la vainilla y la mitad del azúcar. Aparte, en un cuenco, mezclar las yemas con el resto del azúcar. Incorporarlo en la leche fuera del fuego y cocerlo. Reservarlo a la nevera

Para hacer la crema de chocolate:

- 100g de cobertura de chocolate negro, 50 mL de agua
- Deshaced la cobertura al baño María e incorporad el agua caliente y mezcladlo. Reservadlo



Preparación:

- Deshaced el turrón con 100 ml. de nata hasta obtener una crema (con la batidora)
- Montad la nata restante, incorporadlo en la crema anterior y reservadlo
- En el momento de servir, colocad una base de crema inglesa en el plato, encima, los barquillos rellenos con el mousse y acabadlo con salsa de chocolate