



# Crema cuajada de turrón con pequeños bizcochos de almendra

## INGREDIENTES

|                          |
|--------------------------|
| 12 yemas de huevo        |
| 400 g de pasta de turrón |
| 250 g de azúcar          |
| 1,5 l de nata líquida    |
| 0,5 l de leche           |
| 300 g de almendra molida |
| 150 g de harina          |
| 65 g de azúcar en polvo  |
| 185 g de mantequilla     |
| 200 g de claras          |

## ELABORACIÓN

1. Hervir la leche con la nata. Montar las yemas de huevo con el azúcar en el vaso de una batidora de varillas hasta que la mezcla espese y se vuelva esponjosa. Unir perfectamente las yemas montadas a la nata y leche hervidas. Incorporar la pasta de turrón a la mezcla resultante.

2. Distribuir la mezcla en pequeñas tazas resistentes al horno hasta 1 cm

por debajo del borde de las tazas. Introducir las, puestas en un baño maría caliente, en un horno precalentado a 130 °C y mantenerlas durante 30 minutos, aproximadamente. Los bordes de la crema deben cuajar y el interior quedar tembloroso, cosa que comprobaremos meneando una tacita. Dejarlas enfriar en el baño maría. Tapar las tazas con papel filme e introducir las en la nevera. Servir las cremas bien frías acompañadas de los bizcochos de almendra.

3. Juntar en un bol la harina, el azúcar en polvo y la almendra molida. Una vez hecho esto, añadir cuidadosamente las claras (sin montarlas) y, a continuación, la mantequilla derretida. Colocar esta masa en pequeños moldes para bizcochos o para magdalenas, debidamente untados de mantequilla y espolvoreados de harina.

4. Hornearlos a 150 °C, hasta que se doren y estén perfectamente cocidos,

lo que ocurrirá al cabo de unos 30 minutos. Desmoldarlos, una vez fríos.

## OBSERVACIONES Y CONSEJOS

Podemos cuajar las cremas en platos hondos apropiados en vez de en tazas.

La pasta de turrón es un ingrediente que encontraremos en comercios especializados en productos de pastelería. Si fracasara la búsqueda podemos preguntar a algún pastelero de confianza que la emplee en su obrador y pueda facilitárnosla.

Podemos sustituir la pasta de turrón por pastas de otros frutos secos tostados como avellanas, almendras, cacahuets o pistachos, haciendo distintas pruebas: nos encontraremos a cada paso con nuevos y delicados sabores. ■



[www.martinberasategui.com](http://www.martinberasategui.com)  
Calendario de Nuestra Cocina Tradicional, MARTÍN BERASATEGUI, Aurrera, S.L. noviembre 2001.

Lex Nova-La Revista agradece a Martín Berasategui y a la Editorial AURRERA, S.L., su autorización para la reproducción de este extracto.

## «DULCES NAVIDEÑOS»

Turrónes y mazapanes han ocupado un lugar destacado dentro de nuestra dulcería navideña –aunque de manera desigual, según las zonas y los períodos históricos– desde hace muchos siglos. En algunas zonas –en bastantes pueblos de la Vasconia mediterránea, tierra de almendros y miel, que conocieron durante un período prolongado la influencia de la cultura árabe– han elaborado desde antiguo sus propios turrónes, por lo general bastante elementales. Y todavía los siguen haciendo. En el resto, el turrón llegó a través de las diferentes vías comerciales al uso, algunas tan particulares como los turróneros, vendedores que llegaban a nuestros centros urbanos en el período navideño



Martín Berasategui

para vender, de manera precaria muchas veces, su dulce mercancía. Por ello, el consumo de turrónes y mazapanes fue generalizándose de la mano de la extensión del comercio y la mejora de los transportes.

El turrón, además de saborearse tal cual, puede ser utilizado también como una excepcional materia prima para algunas preparaciones de repostería. El postre que sugerimos, aunque no responde a cánones tradicionales, sí les hace no pocos guiños a viejas fórmulas populares, entre ellos, a las entrañables almendras garrapiñadas de las cuales sigue habiendo una producción, de muy buena calidad además, en algunos pueblos navarros.

