

## La Cocina de las convivencias

### Bavarois de Turrón



#### Ingredientes:

1 Tableta de Turrón de Jijona  
1 Sobre de Flan  
250 c.c. de leche  
100 gr. De azúcar  
4 hojas de gelatina  
300 gr. De nata montada

#### Elaboración:

Hacer una crema con el sobre de Flan, la leche y el azúcar. Retirar del fuego y añadir las hojas de gelatina remojadas en agua fría disolviéndolas.

Triturar el Turrón y mezclar con la crema.

Dejar enfriar y añadir la nata montada.

Verter en un molde caramelizado y dejar en la nevera durante 4 ó 5 horas

#### Consejos:

Ponerlo en un molde redondo con forma de rosco.