

## Tiramisú de turrón

¿Quieres terminar tu comida Navideña con un dulce que cause sensación? Pues aquí tienes la receta de este vistoso tiramisú de Jijona. Una elaboración fácil y rápida gracias al preparado de Tiramisú Galbani.



30min.



6 personas



Fácil

### Ingredientes



- 500 ml de preparado de Tiramisú Galbani Profesional
- 150 gr de bizcocho Savoiardi o Soletilla
- 300 gr de café preparado
- 50gr de licor de avellana
- 250 gr Turrón de Jijona
- 20 gr azúcar

### Preparación

- Picar el turrón de Jijona y reservar.
- Abrir el brick de tiramisú Galbani e introducir el preparado en la batidora.
- Batir durante 4 minutos para obtener una textura de mousse.
- Añadir el turrón picado y mezclar con una espátula. Reservar en una manga pastelera.
- En un bol añadir el café, el azúcar, el licor de avellana y remover hasta que quede bien mezclado.
- Mojar los bizcochos.
- En la base de un vasito añadir los bizcochos bañados.
- Coger la manga rellena del preparado y hacer una capa de crema de tiramisú.
- Poner otra capa de bizcochos bañados y rellenar el resto del vasito con la crema del tiramisú.
- Decorar con trocitos de turrón.

