

# TURRÓN DE TRES CHOCOLATES

## INGREDIENTES:

- 250gr de chocolate fondant en trozos
- 250gr de chocolate con leche en trozos
- 50gr de manteca de cerdo
- 250gr de chocolate blanca en trozos

## PREPARACIÓN:

1. Forramos con film transparente un molde rectangular (22x8x8cm) tipus cake de silicon o metal
2. Ponemos en el vaso el chocolate blanca y **rallamos 4 seg/vel 8** con la espátula bajamos todo el chocolate al fondo del vaso, añadimos **40gr de manteca de cerdo y programamos 2min/50°/vel 2**
3. Volcamos la mezcla en el molde y picamos sobre el mármol para que se llenen bien las esquinas y evitamos burbujas de aire. Dejamos enfriar 10minutos en el congelador
4. Sin lavar el vaso ponemos el chocolate con leche y **repetimos el paso 2**. Volcamos la mezcla sobre la capa de chocolate blanca y picamos suavemente otra vez. Reservamos en el congelador 10 minutos mas
5. Sin lavar el vaso ponemos el chocolate fondant y **repetimos el paso 2**. Volcamos la mezcla sobre el turrón ya medio cuajado y reservamos unas horas en la nevera



---

thermomix

CAROLINA TUDELA

<http://thermomix-sabadell.es/carolinatudela/>  
telf. 691 920 219