

Gelat de torrons

Ingredients
per a quatre
persones



300 g de torrons
de xixona



4 ous



100 ml de llet



250 ml de nata
líquida al 35 % de
matèria grassa per
a muntar-la



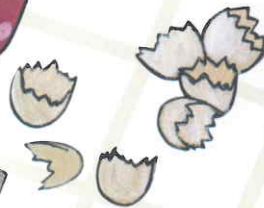
100 g de sucre
glacé (en pols)



1 Esmicola els torrons i barreja'ls amb la llet i el sucre.



2 Bat les clares dels quatre ous fins que quedin muntades. Estan a punt quan les clares es mantenen fermes.



3 Bat la nata líquida fins que quedi muntada. La nata està muntada quan podem girar el bol i la nata no cau.



4 Barreja suaument els torrons, la nata i les clares muntades, i aboca-ho dins un motlle gran o en bols. Guarda-ho al congelador.

