



Ingredientes:

125 grs de galleta maría sin gluten, 75 grs de mantequilla, 1 tableta de turrón blando sin gluten, 4 hojas de gelatina, 750ml de nata para montar, azúcar y crocante de almendra para decorar.

Preparación:

Trituramos las galletas y las mezclamos con la mantequilla. Formamos la base de la tarta con la masa resultante.

Ponemos la gelatina en un recipiente de agua fría para que se hidrate.

Tarta de turrón (sin gluten)

En un bol muy frío ponemos medio litro de nata con 1 ó 2 cucharadas de azúcar y las montamos. Añadimos el turrón bien picado y mezclamos bien.

El resto de nata se pone a calentar y se echa la gelatina bien escurrida en ella. Se deja templar un poco y se añade a la mezcla de nata y turrón. Mezclar bien.

Se echa sobre la base de galleta y se lleva al frigorífico unas 8 horas.



Desmoldamos y cubrimos los bordes con crocante de almendra.