POSTRE HELADO DE TURRON  
   
6 yemas (120 g)  
100 g azúcar  
50 g miel  
60 cc agua  
Ralladura de medio limón  
400 g crema de leche  
1 pizca de canela molida  
200 g turrón blando de yemas o maníes o de almendras  
100 g chocolate con leche  
   
Colocar las yemas en la batidora con una cucharada de azúcar. Batir hasta espumoso.  
Hacer un almíbar con el azúcar, la miel y el agua. Llevar a punto almíbar a 120 C. Volcar sobre las yemas y perfumar con la ralladura y la canela molida. Hacer un sabayón batiendo hasta entibiar.  
También podemos perfumar con esencia de vainilla o poner dos cucharadas de coñac o ron  
Batir la crema a medio punto y unir la mitad.  
Cortar el turrón y el chocolate en trocitos. Unir y finalmente incorporar el resto la crema batida a medio punto.  
Armado;  
Colocar una capa de masa en la base, luego la preparación y opcionalmente tapar con otra capa de masa  
Congelar. Servir congelado en porciones con una compota de frutas