**Bizcocho relleno con el mejor relleno a base de**

turrón jijona, coulis de frambuesa, nata con cubertura de chocolate

Ingredientes: (postre sin lactosa).

**Bizcocho ligero**: Elaboración de planchas de bizcocho

* 4 huevos. (claras montadas con **50g**. de azúcar glas. + yemas montadas con **50g** de azúcar glas).
* Harina floja -**100g**.
* Maicena-**20g.**
* Pizca de sal (para las claras).
* Horno de convección (con aire) 180cº, la duración según la forma del, brazo de gitano si son planchas unos 10 minutos o en un molde redondo 18min.
* **Almíbar**: agua 75g. Ron blanco 25g. y azúcar 100g.

**Coulis de frambuesa**:

* Frambuesa-250g.
* Agua 100g.
* Azúcar 50g.
* Elaboración: en un cazo ponemos la fruta, agua y el azúcar y dejamos a fuego suave, nº 5, durante unos 45 minutos, mover de vez en cuando, hasta que se espesa, como mermelada, enfriar y guardar en la nevera en manga pastelera.

**Nata montada:**

* Nata sin lactosa 400g.
* Azúcar glas 48g. (**12g de azúcar por cada 100g. de nata** )
* KA -Montar velocidad nº 6.

**Turrón blando o jijona**: 300g de turrón y 190g. de nata).

* Turrón jijona 300g.
* Nata sin lactosa para montar 190g.
* Elaboración: ponemos la nata en un cazo a calentar, añadimos el turrón y mover hasta disolver y formar una crema (se puede dejar con los trozos de almendras o pasar por el túrmix) .enfriar, guardamos en una manga pastelera en la nevera.

Montamos la estructura así

 **Nata**

 **Frambuesa**

 **Bizcocho**

 **Turrón**

 **Bizcocho**

Metemos el bizcocho en la nevera para que se enfríe la nata y después de varias horas añadimos la cubertura de chocolate.

**Cubertura de chocolate**: chocolate en gotas (200g.), nata 50g. y mantequilla 50g.