
NUGAT

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1583 razy.

50 dag cukru
6 białek
1 szklanka wody
25-50 dag orzechów
1 łyżka octu 6%
4 opłatki lub wafle 27 X 20 cm
1/2 szklanki miodu

Nastawić wodę na parę w naczyniu odpowiadającym wielkością misce do ubijania piany. Przebrać , pokrajać orzechy. Orzechy laskowe zrumienić , otrzeć w ściereczce z łuski. Z cukru, octu i wody ugotować syrop III stopnia. Dodać miód, mieszając powoli wygotować na brzegu płyty z powrotem do gęstości III stopnia (uważać na syrop, gdyż z miodem łatwo kipi). Ubić sztywną pianę. Zaparzyć pianę połową syropu z miodem, wlewając go cienkim strumieniem i cały czas ubijając. Wstawić miskę z pianą na naczynie z wrzącą wodą i ubijać na parze, wlewając pozostały syrop. Gdy piana rwie się tuż przy trzepaczce (20-30 minut), miskę zdjąć z pary, dodać pokrajane orzechy, wymieszać łopatką. Masę podzielić na dwie części, każdą nałożyć na opłatek lub wafel, rozsmarować i zrównać z brzegami, przykryć drugim opłatkiem, przycisnąć przesuając po powierzchni wałkiem do ciasta, zostawić do ostygnięcia pod lekkim ciężarem stolniczki. Krajać prostokątne kawałki wielkości 2 1/2 X 9 cm.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD