
Nugat orzechowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4335 razy.

50 dag (2 szklanki) cukru,

20 dag miodu sztucznego lub naturalnego,

6 białek,

1 łyżeczka octu,

szklanka wody,

30-50 dag łuskanych orzechów włoskich, laskowych lub migdałów,

cukier waniliowy lub esencja zapachowa,

2 wafle

Orzechy drobno pokroić . Miód rozpuścić . Z cukru, wody i octu przygotować syrop "do piórka". Syrop połączyć z miodem. Z białek ubić sztywną pianą. Do piany wlewać cienkim strumieniem syrop i ubijać dalej. Naczynie z pianą ustawić na parze i ubijać , aż masa zgęstnieje. Zdjąć z pary i ubijać do ostudzenia. Do masy dodać cukier waniliowy i orzechy. Dokładnie wymieszać . Masę wyłożyć na wafel (lub inny wcześniej przygotowany spód np. kruchy), równo rozsmarować i przykryć drugim waflem. Obciążyć równomiernie deseczką. Na drugi dzień dowolnie pokroić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>