
Nugat orzechowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3547 razy.

Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto bezowe:

300 g cukru kryształu,

1 łyżka cukru waniliowego,

150 g miodu,

2 białka,

150 g migdałów bez skórki,

150 g orzeszków pistacjowych,

150 ml wody.

Inne:

2 wafle.

1. Migdały i orzeszki grubo posiekać i podsuszyć w piekarniku. Słoik z miodem

wstawić do gorącej wody, by się miód rozpuścił.

2. Zagotować wodę z cukrem kryształem i waniliowym. Gdy syrop osiągnie temp.

120°C, wlać miód. Gotować do temp. 137°C.

3. Białka ubić na sztywną pianę. Nie przerywając ubijania, wlewać cienkim strumieniem syrop z cukru i miodu. Wymieszać i postawić naczynie z białkami na

parze. Ubijać tak długo, aż masa zgęstnieje i zacznie się rwać (ok. 50 min).

Wtedy zdjąć z ognia, dalej ubijać, aż masa ostygnie. Dodać migdały i orzeszki. Wymieszać.

4. Ciepłą masę wyłożyć na wafel, przykryć drugim waflem, przycisnąć deską do

krojenia, odstawić na 12 godz. Kroić ostrym nożem zwilżonym wodą na małe

kwadraty lub prostokąty.

- Zamiast migdałów i orzeszków pistacjowych do masy można dodać orzechy włoskie, laskowe i ziemne.

Wafle można zastąpić oplatkiem. Można też wylać masę na pergamin posypany

cukrem pudrem wymieszanym z niewielką ilością maki kukurydzianej.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 30.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)