Nugat waniliowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1612 razy.

Wziąć 20 deka orzechów włoskich lub laskowych, grubo pokrajanych i podsuszonych w piecu, oraz migdałów pokrajanych, również w piecu podsuszanych. Cukru 30 deka porąbać na kawałki, polać trochę wodą i gotować na dużym ogniu do słabego koloru karmelu; zagotować 20 deka miodu, wlać do wrzącego cukru, dobrze wymieszać i odstawić aby trochę wystygło. Ubić pianę z 15 białek w dużym rondlu, wlewając nitkami gorący cukier z miodem, postawić na lekki ogień i mieszać ciągle drewnianą łopatką, aby do dna i brzegów nie przyschła; dodać cokolwiek utłuczonej wanilii, mieszać przez 2 godziny, dopóki nie zacznie gęstnieć i mniejszy się o połowę. Wtenczas wziąć odrobinę tej masy na drewienko i umaczać w zimnej wodzie; skoro masa będzie giętka jak surowe ciasto drożdżowe, wtenczas wsypać migdały i orzechy, mieszając ciągle, po czym kłaść gorącą masę na opłatki i to dość wysoko, nakryć drugim opłatkiem i położyć w suche miejsce.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"