Fransk nougat med nøtter og tranebær

Ingredienser



♥ 1 dl vann
♥ 4,5 dl sukker
♥ 1,5 dl glukose
♥ 1,5 dl honning
♥ 3 eggehviter
♥ 0,5 dl sukker
♥ 250 g pistasjnøtter
♥ 250 g hele, skåldede mandler
♥ 150 g tørkede tranebær

Til formen:
♥ 2 dl melis

Fremgangsmåte

Ha vann, sukker, glukose og honning i en teflonbelagt kjele. Varm opp blandingen og la den småkoke til den når 140°C (du trenger et sukkertermometer til dette).

Pisk i mellomtiden eggehviter og 0,5 dl sukker til marengs.

Når sukkerlaken har nådd 140°C, helles den forsiktig i en tynn stråle i marengsen under fortsatt pisking.

Pisk marengsblandingen så i 10 minutter med elektrisk mikser. Marengsen skal piskes så stiv og tørr at det går å ta litt av marengsmassen mellom fingrene og trille den til en liten kule. Vend i hele nøtter og tranebærene (bruk en slikkepott som er sprayet lett med matfett).

Kle en liten langpanne (ca 20x30 cm) med bakepapir og dryss bunnen godt med melis. Ha marengsmassen i formen. Dryss på mer melis og legg på et nytt bakepapir. Press så oppå bakepapiret med hendene slik at marengsmassen blir jevnt fordelt i langpannen.

Fjern bakepapiret på toppen og sett langpannen i kjøleskapet til dagen etter.

Løft den stivnede nougaten ut av langpannen og skjær den opp i små firkanter. Dryss firkantene med melis og pakk dem gjerne inn enkeltvis i litt vokset papir så de ikke kleber seg sammen i kakeboksen. Oppbevares kjølig.

Tips

♥ Når du heller den varme sukkerlaken i marengsen i en tynn stråle, er det viktig at du heller inntil kanten av bollen og ikke rett på vispene. Vær forsiktig så du ikke brenner deg, for laken er veldig varm.

♥ Det er nokså essensielt å ha et sukkertermometer, ellers er det vanskelig å anslå temperaturen på laken. Hvis temperaturen blir for lav, kommer nougaten ikke til å stivne skikkelig. For å få den rette konsistensen, er det også viktig å piske nougatmassen i minst 10 minutter med elektrisk mikser.

♥ Vær forberedt på at nougatmassen blir temmelig klissete. Det hjelper å smøre slikkepott og kniv med litt olje før du bruker utstyret.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fransk-nougat-med-notter-og-tranebaer