Fransk nougat

Ingredienser



♥ 1 dl vann
♥ 4,5 dl sukker
♥ 1,5 dl glukose
♥ 1,5 dl honning
♥ 3 eggehviter
♥ 0,5 dl sukker
♥ 250 g skåldede mandler
♥ 200 g skåldede hasselnøtter
♥ 150 g skåldede pistasjnøtter

Pynt:
♥ 2 dl melis

Fremgangsmåte

Ha vann, 4,5 dl sukker, glukose og honning i en teflonbelagt kjele. Varm opp blandingen og la den småkoke mens du rører av og til med en tresleiv. Bruk et sukkertermometer og la laken koke helt til den når 145 °C. Den vil da være brunaktig i fargen og veldig, veldig varm, så vær forsiktig så du ikke brenner deg.

Pisk i mellomtiden eggehviter og 0,5 dl sukker til marengs. Når honninglaken har nådd 145 °C, helles den forsiktig i en tynn stråle i marengsen. Senk hastigheten på kjøkkenmaskinen til laveste nivå og pass nøye på så du ikke får den varme laken på huden. Når hele laken er blandet inn, økes hastigheten på kjøkkenmaskinen. Pisk marengsblandingen i 10 minutter. 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 inn hele nøtter (bruk en slikkepott som er sprayet lett med matfett).

Kle en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm) med bakepapir og dryss bunnen godt med melis. Ha marengsmassen i formen og jevn til overflaten. 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, dekk til med plastfolie 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 bakepapir eller cellofan.

Tips

♥ Husk at pistasjnøtter kan skåldes i varmt vann akkurat som mandler, så får du frem den stilige grønnfargen.

♥ Du må ha sukkertermometer for å lykkes med hjemmelaget Fransk nougat. For å få den rette konsistensen på nougaten er det viktig at honninglaken koker helt til den har nådd minst 140 °C. Min erfaring er at temperaturen bør opp i 145 °C for at nougaten skal bli skikkelig fast også når den er romtemperert. Det er også viktig at marengsen piskes lenge nok. Den skal miste blankheten og kjennes tørr når den er ferdig pisket.

♥ Oppbevares kjølig. Dersom nougaten er for hard til å deles i biter når den tas ut av kjøleskapet, hjelper det å la den stå en stund i romtemperatur, så mykner den.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fransk-nougat