

Fransk nougat med ristede mandler og cocktailbær

ca. 20 stk.



for let øvede

Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

sukkertermometer
standmixer eller håndmixer
Dr. Oetker rektangulær springform; 28 x 18 cm

Fransk nougat med ristede mandler og cocktailbær:

2 poser Dr. Oetker Mandelflager (100 g)
250 g sukker
125 g glukosesirup
125 g flydende honning
2 æggehvider stuetempererede
1 bakke Dr. Oetker Blandede Cocktailbær (100g)
flormelis til drys

Tænd ovnen på 140 °C almindelig ovn.

① Fransk nougat med ristede mandler og cocktailbær:

Fordel mandelflagerne på en bageplade med bagepapir og rist dem midt i ovnen i 7-10 minutter eller til de er gyldne.

Bland sukker, glukosesirup og honning i en kasserolle. Lad det koge indtil blandingen når en temperatur på 140 °C. Rør af og til i blandingen.

Pisk æggehviderne i en skål ved høj hastighed til de er stive. Hæld den varme sukkerlage i æggehviderne, i en tynd stråle under konstant piskning, undgå at ramme piskeriset. Det er nemmest med en standmixer, men en håndmixer kan godt bruges. Pisk ved lav hastighed til blandingen er en blød marengs. Fortsæt med at piske i ca. 10 minutter ved lav hastighed til massen bliver lysere og får en mere luftig konsistens.

Rør forsigtigt mandelflager og cocktailbær (hak evt. cocktailbærerne groft) ind i massen, så det bliver jævnt fordelt.

Sigt flormelis ud over et stykke bagepapir på en bageplade, hæld nougaten ud på papiret og form massen til en firkant. Eller brug en bradepande eller rektangulær springform (28 x 18 cm) foret med bagepapir og drysset med flormelis. Sigt lidt flormelis ud over nougaten, læg et stykke bagepapir over og tryk massen, så overfladen bliver jævn.

Sæt nougaten på køl i ca. 1 time. Skær den derefter ud i mundrette stykker.

Bagetid: 7 - 10 minutter

Tip:

Opbevar den franske nougat ved stuetemperatur i en lufttæt beholder.