


Hjemmelavet fransk nougat | Bag live med Liv

ca. 15 - 20 stk.

 for let øvede Op til 45 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

røremaskine
form; 15 x 15 cm
chokolade- eller
sukkertermometer

Marengs:

50 g æggehvider
25 g sukker

Honningsirup:

150 g honning - gerne
blomsterhonning
50 ml vand
70 g Dr. Oetker Flydende Glukose
200 g sukker
flormelis til formen

Fyld:

1 bakke Dr. Oetker Blandede
Cocktailbær
1 pose Dr. Oetker Mandelsplitter

Bag live med Liv:

Hvis du vil bage sammen med Liv Martine søndag den 9. december 2018 kl. 13, er det denne lækre opskrift du skal handle ind til. Udsendelsen varer ca. 30 minutter og streames live på [Kagerullen's Facebook side](#), og du kan stille spørgsmål undervejs. Et godt råd er at have alle ingredienser klar og afvejet inden udsendelsen starter. Videoen er også tilgængelig efter liveudsendelsen, hvis du ønsker at se den på et senere tidspunkt.

1 Marengs:

Pisk æggehviderne i en skål til de skummer og er luftige. Tilsæt 25 g sukker og pisk indtil du får en blød marengs. Bliv ved med at piske på lav styrke indtil din honningsirup er klar.

2 Honningsirup:

Kom honning, vand, glukose og sukker i en lille gryde eller kasserolle, og kog det op til 145-150 °C, rør af og til.



Når honningsiruppen har nået sin temperatur, tilsættes den i en tynd stråle ned i marengsblandingen, imens der piskes på laveste styrke. Hvis dette gøres med en elpisker, kan man tilsætte lidt ad gangen i stedet for i en tynd stråle. Når al siruppen er tilsat, skrues der op til højeste styrke og der piskes i ca. 10 minutter eller til massen er sej og lun, istedet for varm.

- 3 Tilsæt cocktailbær og mandelsplitter, og vend det i massen. Beklæd en lille form på ca. 15x15 cm med bagepapir, og sigt flormelis ud over papiret (man kan også bruge en bradepande og selv forme massen til en firkant). Fordel nougaten i formen, og drys forsigtigt flormelis ovenpå. Man kan med fordel tage lidt flormelis på sine hænder, så man kan give nougaten et lille tryk. Sæt nougaten på køl i ca. 1 time, indtil den kan skæres ud i mundrette stykker lige inden servering.

Tips & Tricks:

Hvad med at prøve at udskifte fyldet med [hasselnøddeflager](#) og [chocolate chips](#)? Det er kun fantasien der sætter grænser!

