

R e z e p t

TURRONE



TURRONE

Kontributor: **JENN DAVIS**

Zutaten

3 Eiweiß
 ¼ TL Salz
 ¼ TL Cream of Tartar
 3 Cups weißer Zucker
 oder Puderzucker
 1 Cup Honig
 ¼ Cup Heller Maissirup
 2 Cups geröstete Mandeln
 1 ½ Cups getrocknete Aprikosen
 in Stücke gehackt
 *Reispapier aus dem
 Konditoreibedarf optional



TIME

30 Minuten



SERVING

1 Turrone



KATEGORIE

Dessert



AUSGABE

sisterMAG45

Geröstete Mandeln:

SCHRITT 1 Ganze Mandeln für 60 Sekunden kochen, dann sofort in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Die spitzen Enden der Mandeln vorsichtig drücken, damit die Schalen abgehen.

SCHRITT 2 Die Mandeln ohne Schalen auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 176°C für 8-10 Minuten oder bis goldbraun rösten. Abkühlen lassen.

SCHRITT 3 Eine 28 x 18cm Form (oder 9 x 33 cm für eine dünnere Lage) dünn fetten (Amerikanische Rezepte verwenden hierfür sogenanntes non-stick cooking spray aus einer Sprühdose) und den Boden entweder mit Backpapier oder Reispapier aus dem Konditoreibedarf auslegen.

Nougat:

SCHRITT 1 In die Schüssel eines Standmixers mit Schneebesen-Aufsatz die Eiweiße, Salz und Cream of Tartar geben (nicht rühren, bis der heiße Zucker fertig ist).

SCHRITT 2 In einem tiefen Topf den Honig, Zucker und Maissirup zusammenmischen (der Mix kocht beachtlich hoch).

SCHRITT 3 Den Honig-Mix bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen, bis der Zucker sich

aufgelöst hat. Mit einem in Wasser getauchten Backpinsel den Zucker immer wieder in die Pfanne bürsten, um Kristallisierung zu vermeiden. Ein Thermometer sollte 143°C anzeigen, wenn der Zucker fertig ist.

SCHRITT 4 Sobald diese Temperatur erreicht ist, den Standmixer anschalten und die Eiweiße für 4-5 Minuten schlagen, bis sie steife Spitzen formen.

SCHRITT 5 Den Honigmix von der Hitze nehmen und bei 132°C langsam zum Ei geben, während der Mixer auf mittlerer Stufe läuft. Auf jeden Fall Topfhandschuhe verwenden und langsam gießen!

SCHRITT 6 Die Eiweiße und den Honig mixen, bis die Mixtur fester wird. Dann zum Paddel-Aufsatz der Küchenmaschine wechseln und mixen, bis alles abgekühlt ist. Dann die Mandeln und Aprikosen hinzugeben und mit einem Löffel unterheben. Alles in die vorbereitete Form geben und gleichmäßig verteilen.

SCHRITT 7 Das Nougat mit einer zweiten Lagen Backpapier bedecken. Mit den Händen runterdrücken, um gleichmäßige Verteilung zu erhalten. Für etwas Gewicht ein Buch auf das Backpapier legen.

SCHRITT 8 Die Form für einige Stunden oder über Nacht an einem kühlen Ort ruhen lassen (nicht im Kühlschrank, sonst wird das Nougat nass und klebrig). Wenn das Turrone Nougat fest ist, die obere Schicht Backpapier abnehmen. Mit einem Messer aus der Form lösen und die Form auf den Kopf stellen und das Nougat auf eine mit Backpapier aus-

gelegte Arbeitsplatte fallen lassen. Mit einem dünnen Messer in schmale Streifen und dann Stücke schneiden. Das Backpapier erst nach dem Schneiden abnehmen, es gibt dem Nougat Stabilität und verhindert, dass es bei Kontakt mit der Hand direkt schmilzt und klebrig wird. Nougat in einer luftdichten Box in Wachspapier gewickelt aufbewahren.