



Fransk nougat

ca. 20 stykker



Middels



ca. 30 min. (ekskl. evt. steke- og avkjølingstid)



Ingredienser:

3 dl sukker
1 dl Dr. Oetker Flytende glukose
1 dl honning, flytende
2 eggehviter
200 g Dr. Oetker Mandelflak
80 g Dr. Oetker Røde Cocktailbær
80 g Dr. Oetker Grønne
Cocktailbær

- 1 Fordel mandelflakene på et stekebrett med bakepapir, og rist dem til de er gyldne i stekeovnen på 140°C. Del cocktailbærene i to.
- 2 Bland sukker, glukose og honning i en tykkbunnet kjele. La det koke til blandingen når 140°C, bruk et kjøkkentermometer.
- 3 Visp eggehvitene til hvitt skum i en kjøkkenmaskin på høy hastighet. Sett deretter maskinen på lav hastighet, og tilsett sukkerblandingen i en tynn stråle uten å treffe vispen. Øk så hastigheten og visp i ca. 10 min. til massen blir lysere og får luftig konsistens. Dersom nougaten ikke kleber på fingrene når man kniper av en bit, er den klar. Rør forsiktig inn mandelflak og cocktailbær slik at det blir jevnt fordelt.
- 4 Dryss godt med melis på et bakepapir og fordel nougaten utover, gjerne i en liten form. Dryss melis også på toppen, og legg et bakepapir over. Trykk massen utover så overflaten blir jevn. Avkjøl nougaten i kjøleskap, og del den deretter i passende biter. Oppbevares i romtemperatur.

