

Nugat s Bademima Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme kuhanja : 15 minuta

Spremno za 35 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

- Bjelanjci 55g
- Med 250g
- Šećer 400g
- Glukoza 100g
- Vanilija u prahu po želji
- Kakao maslac 50g
- Bademi 200g
- Suhe brusnice 100g
- Suhe marelice 100g

Upute

1. Pripremite kalup veličine 20cmx20cm. Obložite ga masnim papirom i na dno stavite rižin papir. Ako vam je rižin papir manji, dodajte još jedan komad tako da je cijelo dno prekriveno.
2. Stavite bjelanjke u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače.
3. Stavite med u lončić, a u drugi lonac stavite šećer s malo vode.
4. Zapecite bademe u pećnici zagrijanoj na 180°C 10 minuta, a suho voće nasjeckajte. Stavite sve zajedno u posudu i ostavite u pećnici na temperaturu od 120°C dok vam ne zatreba.

5. Počnite kuhati med, i kada dosegne 110°C, počnite miksati bjelanjke na velikoj brzini.
6. Kada med dosegne temperaturu od 120°C bjelanjci bi trebali biti mekano tučeni. Odmah izlijte med u bjelanjke i počnite kuhati šećerni sirup. Nastavite miksati bjelanjke dok kuhate sirup.
7. Kada sirup proključa, dodajte glukozu i nastavite ga kuhati do 155°C. Zatim ga pažljivo ulijte u mlješavinu bjelanjaka i meda.
8. Nastavite mikasti još nekoliko minuta.
9. Dodajte vaniliju u prahu i otopljeni kakao maslac i miksajte još jednu minutu.
10. Zaustavite mikser i umiješajte pripremljene bademe i suho voće u vrući nugat drvenom žlicom ili silikonskom špatulom. Smjesa će biti jako ljepljiva.
11. Prebacite nugat u pripremljeni kalup i prekrijte ga pripremljenim rižinim papirom. Lagano pritisnite vrh kako biste ga izravnali.
12. Ostavite nugat na sobnoj temperaturi da se potpuno ohladi.
13. Ohlađeni nugat možete rezati na prutiće ili kockice.