

Nougat od pistacija i malina

Autor:Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 40 minuta

Vrijeme kuhanja : 40 minuta

Spremno za 80 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

Sastojci:

- Rižin papir izrezan na dimenziju 20cm x 20cm 2 kom
- Šećer 500g
- Med 250g
- Bjelanjci 55g
- Pistacije, tostirane 300g
- Liofilizirane maline 30g

Upute

1. Prvo obložite kalup dimenzija 20cm x 20cm masnim papirom. Zatim stavite komad rižinog papira izrezanog na veličinu kalupa na dno.
2. Izvažite sve sastojke. Pecite pistacije na 180°C otprilike 10 minuta i ostavite ih na toplom mjestu.
3. Stavite bjelanjke u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku pjenjače, a u veliki lonac ulijte med. Dodajte šećer i vodu u lonac s medom, dobro promiješajte silikonskom špatulom i počnite kuhati sirup.
4. Kada sirup proključa, umetnite sondu digitalnog kuhinjskog termometra u smjesu i nastavite kuhati.
5. Kada temperatura dosegne 140°C počnite miksati bjelanjke na srednjoj brzini.
6. Kada temperatura sirupa dosegne 155°C, ugasite štednjak i polako i pažljivo ulijte sirup u tučene bjelanjke. Nastavite miksati smjesu nekoliko minuta.
7. Zamijenite pjenjaču s plosnatim nastavkom i dodajte tostirane tople pistacije i liofilizirane maline u nougat. Miksajte na maloj brzini nekoliko sekundi, dok se ne umiješaju.
8. Zatim prebacite smjesu u pripremljeni kalup dok je još vruća. Rasporedite smjesu silikonskom špatulom.
9. Stavite drugi komad rižinog papira na nougat. Pokrijte ga masnim papirom i stavite komad kartona izrezan na veličinu kalupa na vrh. Pritisnite karton da biste ravnomjerno rasporedili nougat i sve ostavite da se ohladi preko noći.
10. Izrežite ohlađeni nougat nazubljenim nožem.
11. Eto, vaš slasni nougat od pistacija i malina je gotov! U slast!