

Nougat

Image



Nougat

Perfect zachte nougat met amandelen, pistache, Refru ananas en Refru citronade.
Een waar genot!

Ingrediënten

600 gram Amandelen, gebrand met vlies
50 gram Pistachenoten
300 gram Refru ananas 5x5
100 gram Refru citronade 4x4 S
675 gram Melissuiker
175 gram Stroop confiseurs
120 gram Water
480 gram Honing
96 gram Eiwit
2 vellen Ouwel, A4 formaat

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Verwarm de melissuiker, **stroop confiseurs** en het water tot een temperatuur van 145°C.
2. Verwarm de honing in een aparte pan tot 130°C.
3. Klop de eiwitten in een standmixer met garde luchtig.
4. Zet de mixer op halve snelheid. Schenk, terwijl de mixer draait, de honing en vervolgens de suikersiroop bij de eiwitten en draai taai.
5. Kneed de amandelen, pistache en gekonfijte vruchten door het eiwitmengsel.
6. Verdeel deze massa in een gelijkmatige laag over de ouwel en laat uitharden.
7. Je kunt ook een deel van het garnituur achterhouden en op de nougat strooien in plaats van een tweede laag ouwel aan te brengen.

Image

