

Nougat Montelimar-Style

Zutaten für ca. 500g

100	g	Mandeln, geschält, ganz	
20	g	Pistazien, ungesalzen	
20	g	Cranberry ¹ , getrocknet	Mischen und beiseite stellen.
250	g	Rohrzucker, hell	
150	g	Honig, mild	
0.5	dl	Wasser	Zucker, Honig und Wasser gut verrühren und langsam zum Kochen bringen. Wenn der Sirup etwa 120°C erreicht hat den Eischnee vorbereiten. Sirup weiter auf 145°C erhitzen (Thermometer, dauert ein Weilchen).
1		Eiweiss	
1	Prise	Salz	Eiweiss steif schlagen.
20	g	Rohrzucker, hell	Unter den Eischnee schlagen.
			Den heissen Sirup langsam bei mittlerer Stufe des Rührgerätes in den Eischnee einrühren, 5 Minuten weiter rühren.
1	TL	Vanillepaste	Unter die Nougatmasse rühren.
			Nussmischung unter den Nougat heben.
4		Oblaten, 12x20cm	Zwei Oblaten nebeneinander legen und die Nougatmasse darauf giessen, glatt streichen und mit zwei weiteren Oblaten abdecken. Leicht andrücken und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank hart werden lassen.
			Nougat mit scharfem Messer in gewünschte Stücke schneiden.



CBB, März/2015

¹ Oder andere gedörnte oder kandiierte Früchte