

TORRONE BIANCO MORBIDO

SKŁADNIKI:

220 g cukru
150 g miodu akacjowego
1 białko
200 g migdałów bez skórki
70 g pistacji
80 g orzechów laskowych
70 ml wody
skórka starta z 1 cytryny
2 duże opłatki cukiernicze (w formacie A4 lub A3)

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie bakalie rozłożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, a następnie wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 100°C (z włączoną funkcją termoobiegu). Piec ok. 60 minut, aż bakalie pięknie się zarumienią.
2. Korzystając z robota kuchennego, ubić białko z małą ilością cukru. W rondelku podgrzać resztę cukru z wodą i 2 łyżkami miodu, mieszając. W drugim rondelku podgrzać resztę miodu. Miód musi osiągnąć temp. 124°C, a cukier temp. 144°C. Gdy osiągną wskazaną temperaturę, powoli (małym strumieniem) dolewać miód do białka, cały czas ubijając, a następnie wodę z cukrem. Do składników dodać skórkę z cytryny.
3. Wyłączyć robota kuchennego. Do zawartości naczynia dorzucić bakalie, a następnie całość wymieszać szpatułką. W brytfance ułożyć opłatek cukierniczy. Wyłożyć masę z bakaliami i przykryć drugim opłatkiem. Przykryć folią i wstawić do lodówki na kilka godzin.