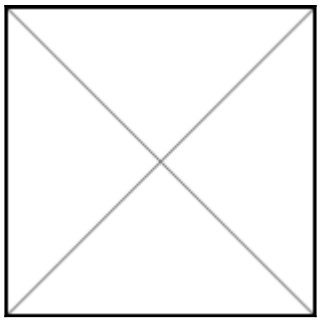

Tekst i zdjęcie: **Scaloops** - Szef Kuchni (1460)

Nugat

Krajać prostokątne kawałki wielkości 2.5 X 9 cm.

Składniki:

- wafel, 4 szt.
- orzechy włoskie, 40 dag
- białka, 6 szt.
- miód, 0.5 szkl.
- ocet, 1 szkl.
- woda, 1 szkl.
- cukier, 50 dag

Sposób przygotowania:

Nastawić wodę na parę w naczyniu odpowiadającym wielkością misce do ubijania piany. Przebrać, pokrajać orzechy. Orzechy laskowe zrumienić, otrzeć w ściereczce z łuski Z cukru, octu i wody ugotować syrop III stopnia. Dodać miód, mieszając powoli wygotować na brzegu płyty z powrotem do gęstości III stopnia (uważać na syrop, gdyż z miodem łatwo kipi). Ubić sztywną pianę. Zaparzyć pianę połową syropu z miodem, wlewając go cienkim strumieniem i cały czas ubijając. Wstawić miskę z pianą na naczynie z wrzącą wodą i ubijać na parze, wlewając pozostały syrop. Gdy piana rwie się tuż przy trzepaczce (20—30 minut), miskę zdjąć z pary, dodać pokrajane orzechy, wymieszać łopatką. Masę podzielić na dwie części, każdą nałożyć na opłatek lub wafel, rozsmarować i zrównać z brzegami, przykryć drugim opłatkiem, przycisnąć przesuwając po powierzchni wałkiem do ciasta, zostawić do ostygnięcia podlekkim ciężarem stolniczki.