

Mro ony nugat pistacjowo-malinowy

Ingrédients

- 60g białek jaj
- 40g wody
- 150g cukru pudru
- 500g mietany 35% tłuszczu
- 200g pistacji

Préparation

1. Nowy pomysła mro ony deser bez maszynki do lodów i piekarnika!
2. Do tego mro onego nugatu wystarczy mi termometr i mikser elektryczny, aby móc cieszyć się nim po kilku minutach przygotowania. Zrobię go w wersji pistacjowej/malinowej, ale można dodać dowolne orzechy i zastąpić malinowy sos innym owocem lub karmelem, czekoladą; kilka pomysłów na inspirację: pistacje/sos morelowy, orzechy laskowe/karmel, migdały/ciemna czekolada, orzechy pekan/mleczna czekolada, orzechy laskowe/marakuja, migdały/jagody... Spróbuj: Robot kuchenny Termometr Skądniki: Użyłem pistacji Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całą stronę (nie jest to link afiliacyjny).
3. Przygotuj syrop z wody i cukru.
4. Gdy syrop osiągnie 110°C, zacznij ubijać białka.
5. Gdy osiągnie 121°C, wlej go na białka, które powinny być puszyste, ale nie sztywne.
6. Ubijaj na najwyższej prędkości, aż do uzyskania gładkiej, błyszczącej i schłodzonej bezy.
7. Ubij mietany kremówek.
8. Wymieszaj beztłustą kremówkę, następnie dodaj pistacje.
9. Wlej przygotowaną masę do formy keksowej wyłożonej folią spożywczą, następnie umieść w zamrażarce.
10. Gdy mro ony nugat zastygnie, wyjmij go z formy, a następnie podawaj z sosem malinowym i świeżymi malinami.
11. Smacznego!