

POUŠŤOVĀ • SLADKOST

ĀĀEtrtek, 17 leden 2019

Mnoho z vĀjs si jistĀ pamatuje tureckĀ½ med prodĀjvanĀ½ na poutĀ-ch. Byl vystaven ve velkĀ½ch blocĀ-ch a prodavaĀ sekĀjĀkem odsekĀjval kousky. DneĀjnĀ- poutĀ, uĀ¾ jsou o nĀĀem jinĀm, tradiĀnĀ- cukrovinky se tam neprodĀjvajĀ- a ano, chutnajĀ- ĀoplĀj jinak. Dostal se mi do rukou recept na tureckĀ½ med, kterĀ½ chutnĀj pĀ™esnĀj tak, jak si pamatuji z dĀtstvĀ-. ZastĀjnci zdravĀĀ vĀ½Ā¼ivy se z jeho sloĀ¾enĀ- asi zhrouĀ-, ale jednou za Āas, na pĀ™ipomenutĀ-...

Co je
potĀ™eba:

240 g krupicovĀho cukru 135 g medu 1,5 dl vody 4 vajeĀnĀĀ bĀlky mandle, oĀ™Ājky, pistĀcie

Krok
1:

Nejprve si pĀ™pravĀ-me mandle, oĀ™Ājky nebo jejich smĀs. Med bude vĀ-ce chutnat, pokud oĀ™echy budou upraĀenĀĀ. Mandle pĀ™ed praĀenĀ-m sloupneme Ā zalijeme je vroucĀ-vodou a po nĀkolika minutĀjch pĀjdou lehce vymĀjĀknout ze slupky. OĀ™echy praĀĀ-me i s hnĀdou slupkou, horkĀĀ opraĀenĀĀ pak promneme v utĀrce nebo na drĀjtĀnĀm sĀ-tu. Slupka se rozdrobĀ- a odpadĀj. OĀ™echy a semĀnka praĀĀ-me na suchĀĀ pĀjnvĀ, mĀ-chĀjme a hlĀ-dĀjme, aby se nepĀ™ipĀjily, zhoĀ™kly by. UpraĀenĀĀ nechĀjme vychladnout.

Krok
2:

V kastrolu se ĀjirokĀ½m dnem rozmĀ-chĀjme vodu, cukr a med. Teprve kdyĀ¾ je cukr s medem rozpuĀjtĀn, zaĀneme smĀs svaĀ™ovat na plotĀ½nce. Cukr s medem se musĀ- svaĀ™it na nit. VyzkouĀjĀ-me to tak, Ā¾e kapku roztoku kĀjpneme na studenĀ½ talĀ-Ā™, namoĀĀ-me si ukazovĀjk, pĀ™iloĀ¾Ā-me a hned oddĀjlĀ-me palec. Mezi prsty se musĀ- utvoĀ™it nitka, pak je cukr sprĀjvnĀj svaĀ™en. Toto je velmi dĀleĀitĀ½ krok, bez sprĀjvnĀĀho provedenĀ- se med nepovede.

Krok
3:

MezitĀ-m, co se svĀjĀ™enĀ- cukru chĀ½lĀ- ke konci, uĀjlehĀjme tuhĀ½ snĀ-h ze 4 bĀ-lkĀ. Do nĀj pomalu za stĀjlĀĀho ĀjlehĀjnĀ- pĀ™ilĀvĀjme horkou sladkou smĀs. DĀjme na sporĀjk a osm minut zahĀ™Ā-vĀjme a ĀjlehĀjme. Ā lehĀjme dĀkladnĀj, aby se cukr nezaĀal pĀ™ipalovat a hnĀdnout. Po uplynutĀ- 8 minut smĀs odstavĀ-me a nechĀjme za obĀasĀĀho promĀ-chĀjnĀ- zchladnout.

Krok
4:

MezitĀ-m, co chladne smĀs, pokrĀjĀ-me mandle a oĀ™echy na menĀj- kousky. PĀ™pravĀ-me si takĀĀ nĀj doby, ve kterĀ½ch bude med tuhnout. Ty vymĀ¾eme olejem. JĀj pouĀ¾Ā-vĀjme silikonovĀĀ formy na pralinky, med nemusĀ-m sekĀt a mĀjme porce pĀ™esnĀj do Āst.

PosekanĀĀ mandle nasypeme k vychladĀĀ smĀsi cukru, medu a bĀ-lkĀ, znovu pĀ™istavĀ-me na sporĀjk a zahĀ™Ā-vĀjme. VaĀeĀkou mĀ-chĀjme a obracĀ-me ode dna. Hmota hodnĀj zhoustne. Pak ji naplnĀ-me do

forem a necháme pÅ™i pokojovÃ© teplotÃ© 24 hodin tuhnout.

Krok
5:

JestliÅ¾e med nezuhl,
znamenÃ¡ to, Å¾e cukr nebyl dostateÄnÃ© svaÅ™en.
NevadÃ©, natÃ©ete smÃ©s- dortovÃ© oplatky, na nÃ©kolik hodin je zatÃ©Å¾te napÃ©.
pekÃ¡Å™em s vodou a pak ostrÃ½m noÅ¾em nakrÃ¡jete.

YVETA