

Torrone – köstlicher weißer Nougat aus dem Thermomix®



© Torrone – weißer Nougat - Rezepte mit Herz



70 Min. + Wartezeit



leicht



20

Italienischer Honig-Nougat mit Mandeln – einfach gemacht im Thermomix®

Torrone – das klingt nach Italien, Sommer und einem Hauch von Luxus. In Frankreich ist diese Köstlichkeit als **Nougat de Montélimar** bekannt, in Spanien heißt sie **Turrón blanco** – und wir kennen sie einfach als himmlischen weißen Nougat. Ganz gleich, wie ihr ihn nennt: Diese zarte Spezialität aus geschlagenem Eiweiß, Honig und knackigen Mandeln wird im Thermomix® zum Kinderspiel. Ob pur oder mit Belegkirschen verfeinert – selbstgemachter Torrone ist nicht nur eine süße Verführung, sondern auch ein wunderschönes Geschenk aus der Küche. Und das Beste: Die Haltbarkeit von drei Wochen macht ihn perfekt zum Vorbereiten und Portionieren!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	200 g	ungeschälte Mandelkerne
<input type="checkbox"/>	1 Pck.	Backplatten (12x20 cm, 10 Stück)
<input type="checkbox"/>	1	Eiweiß
<input type="checkbox"/>	360 g	flüssiger Honig
<input type="checkbox"/>	40 g	Grafschafter Goldsaft
<input type="checkbox"/>	100 g	Belegkirschen

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen.
2. Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, ca. 10 Minuten rösten lassen. Aus dem Backofen nehmen und auf dem Backblech völlig erkalten lassen.
3. Eine kleine rechteckige Form mit Backpapier auslegen und Backplatten darauf verteilen.
4. Das Eiweiß 10 Sek./Stufe 6 kurz schaumig schlagen. Honig und Grafschafter Goldsaft hinzufügen. 55 Min./100°C/Stufe 2 ohne Messbecher (!) kochen lassen.
5. Die Mandeln und die Belegkirschen von Hand unter die Masse heben und diese sofort auf die Backplatten streichen. Mit weiteren Backplatten abdecken und im Kühlschrank auskühlen lassen.
6. Mit einem scharfen Messer in ca. 20 Stücke schneiden. Kühl, trocken und luftdicht in einer Dose aufbewahren.

Haltbarkeit: 3 Wochen

Tipp: Wer mag, kann das Rezept auch mit Belegkirschen variieren. Kirschen einfach bei Schritt 4 mit in den Mixtopf geben. Achtung, die Masse wird dadurch noch klebriger.

Nährwertangaben

Pro Stück:

ca. 135 kcal - 3 g E - 5 g F - 19 g KH