

Il Torrone – weißer Nougat aus Italien

Aus wenigen Zutaten entsteht in nur 3 Schritten
eine blütenweiße, weiche Torrone-Creme.

Zubereitungszeit	30 Minuten
Wartezeit	3 Stunden
Gesamtzeit	3 ½ Stunden



Zutaten (für ca. 20 Stücke)

275 Gramm	Zucker
100 Gramm	Honig
1 Esslöffel	Wasser
1	Eiweiß (Größe M)
1 Prise	Salz
250 Gramm	Mandeln, blanchiert
4	Eckige Backoblaten



Zubereitung

1. Schritt

Zucker, Honig und Wasser in einem Topf unter gelegentlichem Rühren auf 145°C erhitzen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.



2. Schritt

In der Zwischenzeit **Eiweiß** mit **Salz** steif schlagen. Den heißen Zuckersirup langsam in die Eimasse einrühren und so lange weiter rühren, bis eine zähflüssige Masse entsteht. Dann die **Mandeln** unterheben.



3. Schritt

Die Masse gleichmäßig auf die Hälfte der **Oblaten** verteilen. Die andere Hälfte der Oblaten darauf geben und fest andrücken. Torrone für ca. 3 Stunden auskühlen lassen. Anschließend in Stücke schneiden.



Tipp: Zum Verteilen der sehr zähflüssigen Masse auf die Oblaten, die Oblaten in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform geben, so kann nichts hin- und her rutschen.