

POUŠŤOVÁ • SLADKOST

ĀĀEtrtek, 17 leden 2019

Mnoho z vĀjs si jistĀ pamatuje tureckĀ½ med prodĀivanĀ½ na poutĀ-ch. Byl vystaven ve velkĀ½ch blocĀ-ch a prodavaĀ sekĀĀkem odsekĀival kousky. DneĀinĀ- poutĀ, uĀ¾ jsou o nĀĀem jinĀm, tradiĀnĀ- cukrovinky se tam neprodĀivajĀ- a ano, chutnajĀ- ĀoplĀ jinak. Dostal se mi do rukou recept na tureckĀ½ med, kterĀ½ chutnĀj pĀ™esnĀ tak, jak si pamatuji z dĀtstvĀ-. ZastĀjnci zdravĀ 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 vajeĀnĀ© bĀ-lky mandle, oĀ™Ā-Ājky, pistĀcie

Krok
1:

Nejprve si pĀ™ipravĀ-me mandle, oĀ™Ā-Ājky nebo jejich smĀs. Med bude vĀ-ce chutnat, pokud oĀ™echy budou upraĀ¾enĀ©. Mandle pĀ™ed praĀ¾enĀ-m sloupneme Ā€ zalijeme je vroucĀ-vodou a po nĀkolika minutĀch pĀjdou lehce vymĀjĀknout ze slupky. OĀ™echy praĀ¾Ā-me i s hnĀdou slupkou, horkĀ© opraĀ¾enĀ© pak promneme v utĀrce nebo na drĀjtĀnĀm sĀ-tu. Slupka se rozdrobĀ- a odpadĀj. OĀ™echy a semĀnka praĀ¾Ā-me na suchĀ© pĀjĀnvi, mĀ-chĀjme a hlĀ-dĀjme, aby se nepĀ™ipĀjily, zhoĀ™kly by. UpraĀ¾enĀ© 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 sprĀjvnĀ svaĀ™en. Toto je velmi dĀleĀ¾itĀ½ krok, bez sprĀjvnĀho 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 stĀjlĀho ĀjlehĀjnĀ- pĀ™ilĀvĀjme horkou sladkou smĀs. DĀjme na sporĀjk a osm minut zahĀ™Ā-vĀjme a ĀjlehĀjme. Ā lehĀjme dĀkladnĀ, aby se cukr nezaĀal pĀ™ipalovat a hnĀdnout. Po uplynutĀ- 8 minut smĀs odstavĀ-me a nechĀjme za obĀasĀho promĀ-chĀjnĀ- zchladnout.

Krok
4:

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

PosekanĀ© mandle nasypeme k vychladlĀ© 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 hodnĀ 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 dostateÄn svaÅ™en.
NevadÃ©, natÅ™ete smÃ¡s- dortovÃ© oplatky, na nÃ©kolik hodin je zatÅ¾kejte napÅ™.
pekÃ¡Å™em s vodou a pak ostrÅ½m noÅ¾em nakrÃ¡jjejte.

YVETA