Классическая нуга с орешками

Что нужно:

- белок яйца - 1 шт;
- сахар - 300 г;
- мёд - 80 г;
- грецкий орех (можно взять и другие орешки) - 100 г;
- вода - 100 мл.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Подсушить орехи на сковороде, помешивая.
   (Соленые орешки тоже можно использовать.)
3. От общего количества отделить столовую ложку сахара.
4. Остальной сахар высыпать в сотейник (или просто в маленькую кастрюльку).
5. Добавляем воду.
6. Поставить сотейник на плиту и включить нагрев. До закипания сиропа нужно добиться полного растворения сахара.
7. Когда сироп закипит, отрегулировать нагрев так, чтобы сохранялось небольшое бурление. Варить сахарный сироп до температуры 110 градусов
8. Добавить мед и аккуратно все перемешать.
9. Сироп с медом варить до температуры 135-137 градусов.
10. Когда температура сиропа достигнет 130 градусов, можно взбивать белки. Взбить белки со щепоткой соли до пышной пены.
11. Затем добавить ложку сахара. К моменту готовности сиропа белки должны быть взбиты
12. Готовый сироп тонкой струйкой, порциями, при постоянном взбивании ввести в белок.
13. Белки взбивать, пока масса не начнёт густеть.
14. Добавить орехи, перемешать деревянной лопаткой.
15. Выложить нугу с орехами в форму, застеленную пергаментом.
16. Убрать в прохладное место на несколько часов. Приятного аппетита!