



BŁOK ORZECHOWY / NUT BRITTLE

miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 160 ml płynnej glukozy lub syropu kukurydzianego,
- 300 g cukru,
- 155 ml wody,
- szczypta soli,
- 300 – 350 g dowolnych orzechów,
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego,
- 1 łyżeczka sody,
- masło do wysmarowania formy.

Wykonanie:

1. Blaszkę o wymiarach 22 na 23 cm lub tortownicę o średnicy 22 cm wysmaruj masłem.
2. Umieść w rondelku o grubym dnie: wodę, glukozę, sól i cukier. Gotuj całość na średnim ogniu do momentu, aż cukier się rozpuści, a masa osiągnie temperaturę 112-118°C (Soft Ball). Powinno to potrwać około 10-20minut.
3. Przesyp do gotującego się karmelu orzechy i podgrzewaj całość, jednocześnie mieszając.
4. Kiedy masa osiągnie temperaturę 146-154 °C (Hard Crack) i przybierze bursztynowy kolor, zdejmij rondel z ognia, dodaj sodę i ekstrakt. Całość jeszcze raz zamieszaj (ostrożnie, masa będzie się pieniła), a następnie przelej do natłuszczonej formy. Przyglądź wierzch nut brittle szpatułką. Polecam zwilżenie szpatułki olejem roślinnym, wtedy karmel nie będzie się do niej przyklejał.
5. Odstaw nut brittle do ostygnięcia, a następnie wyjmij z formy i połam na mniejsze kawałki.