

Torrone

200 G MANDELN, GANZ
200 G WEISSER ZUCKER
250 G RAPSHONIG
50 G INVERTZUCKERSIRUP
2 EIWEISS (CA. 90 G)
1 GROSSZÜGIGE PRISE SALZ
100 G PISTAZIEN, GANZ
100 G CRANBERRIES

Zubereitung

1. Die Mandeln enthäuten, rösten und komplett abkühlen lassen.

2. Den Zucker, Honig und Invertzuckersirup schmelzen und bei mittlerer Hitze bei gelegentlichem Rühren auf 150°C erhitzen (Tipp: Saucenthermometer verwenden), der Zucker soll sich während dieser Zeit komplett auflösen. Gegen Ende der Kochzeit das Eiweiß in einer großen Metallschüssel mit einer Prise Salz steif schlagen, beiseite stellen.

3. In einem zweiten Topf Wasser für das Wasserbad zum Kochen bringen. Das Eiweiß über dem Wasserbad mit einem Handmixer aufschlagen und die Karamellmasse in einem dünnen Strahl unter stetigem Rühren einlaufen lassen.

Weiter über dem Wasserbad rühren, bis die Masse zu fest für den Mixer wird. Insgesamt dauert dieser Vorgang ca. 30 Minuten.

4. Wenn die Masse deutlich angezogen hat und nicht mehr vom Löffel fließt, die Mandeln, Pistazien und Cranberries dazugeben und unterkneten.

5. Eine Form leicht ölen (dann hält das Backpapier besser) und mit Backpapier auslegen. Die Torronemasse reindrücken, glatt streichen und über Nacht fest werden lassen.

6. Am nächsten Tag den Torrone mit einem Wellenschliffmesser, je nach Vorliebe in Scheiben oder Würfel schneiden.