

Domácí Turecký med

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- pískový cukr 160 g
- mandle 120 g
- med 120 g
- vaječný bílek 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Ve vodní lázni rozejdeme med
2. V druhé nádobě vyšleháme bílky s moučkovým cukrem, šleháme až směs zhoustne
3. Do vyšlehané hmoty velmi pomalu (jen tenkým pramínkem) za stálého míchání, přiléváme tekutý med
4. Nakonec vmícháme nasekané ořechy a hmotu necháme lehce vychladnout
5. Tekutý med naléváme na tukem vymazaný celofán, lehce zatížíme a necháme ho, nejlépe do druhého dne, nezabalený, ztuhnout.

Doporučení:

Med v tekuté podobě můžeme také nanést na oplatkový plát, z vrchu přikrýt dalším plátem oplatku, bude se pak lépe jíst. Turecký med skladujeme zabalený v celofánu.