

TURECKÝ MED

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- moučkového cukru 180 g
- medu 100 g
- sekaných oříšků 120 g
- bílky 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Syrové

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Med necháme rozehřát (nesmí vařit). Bílky s cukrem šleháme nad párou do zhoustnutí a za stálého míchání přiléváme med. Vmícháme nasekané oříšky a necháme hmotu vychladnout. Medovou hmotu natíráme na bílé oplatky asi 1 cm vysoko. Přikryjeme oplatky a lehce zatížíme prkýnkem. Necháme do druhého dne uležet, pak krájíme na úzké proužky a rožky můžeme máčet v čokoládě.