

Domácí turecký med

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- bílek 3 ks
- oplatka 1 ks
- med 100 g
- cukr 180 ks
- ořechy 120 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bílky s cukrem vaříme ve vodní lázni do zhoustnutí. Postupně přiléváme med a nakonec přidáme ořechy a promícháme.

Hmotu necháme vychladnout a pak můžeme natřít na oplatku (asi 1 cm vysokou vrstvu). Hmotu ale nemusíme natírat.

Druhý den si můžeme pochutnat na domácím tureckém medu.