Habcsók ahogy nagymama készítette

2	80	2
Nehézség	Perc	tepsi

Hozzávalók

- 6 db tojásfehérje
- 420 g porcukor
- 100 g darált dió
- 200 g darált mandula

1. A tojásfehérjéhez hozzátesszük a porcukrot és takarékon feltesszük melegíteni. Nagyon fontos, hogy intenzíven kavargassuk, mert hamar oda tud égni! A cukor elolvad és folyósodni kezd. Maghőmérővel mérve érje el az 50-55°C-ot. (Kézi próbája: ha beledugjuk az ujjunkat, testünktől melegebbet, csípős meleget kell éreznünk.)
2. Ezt követően átszűrjük és habverővel kemény habbá verjük, a legmagasabb fordulaton.
3. A darált mandulát a darált dióval összekeverjük és fakanállal kíméletesen belekeverjük a fehérje habba.
4. Nyomózsákból (vagy két kanállal) sütőpapíros sütőlemezre, 4-5 centiméteres kis halmokat formázunk, és 120°C-on, 22-25 perc alatt készre sütjük.

Google Play
App Store