

# Fransk nougat

1½ æggehvide  
40 g sukker  
1 spsk. flydende glukose  
1 dl vand  
110 g honning  
1 tsk. vaniljesukker  
200 g hakkede mandler  
125 g usaltede pistacienødder

Pisk æggehviderne helt stive, bland sukker, glukose og vand i en tykbundet gryde og varm op under konstant omrøring, til sukkeret er opløst. Lad blandingen koge til 138°, rør honningen i og lad det koge til 143°. Hæld den varme sukkermasse i æggehviderne i en tynd stråle, mens der piskes, og pisk i yderligere 10-15 min. Vend vaniljesukker, mandler og pistacienødder i og kom massen i en form på ca. 15 x 30 cm beklædt med bagepapir. Læg et stykke oliet bagepapir over nougatmassen, læg noget tungt over og stil den på køl i 12 timer. Skær nougaten ud i små blokke med en skarp kniv.

