



Prysmaki świąteczne z Hiszpanii

2011-12-16

***Turrón*, który nieodłącznie kojarzy się ze świętami w Hiszpanii to rodzaj nugatu, podawany w postaci kostek podczas świąt Bożego Narodzenia w Hiszpanii, Włoszech oraz w krajach Ameryki Łacińskiej i na Filipinach.**

Tradycyjny *turrón* składa się z miodu, cukru i białek jaj, gotowanych razem, aż miód się skarmelizuje, oraz orzechów piniowych, laskowych lub migdałów. Może być kruchy (biały *turrón* z Alicante, zawierający 64% całych, prażonych migdałów) lub miękki i ciągnący (*turrón* z Jijony), w którym migdały są utarte na pastę. *Turrón* w wersji z Alicante przykrywa się opłatkiem i podczas świąt dzieli się nim z bliskimi osobami, nie tylko z rodziną.

Podstawowe składniki dla 8-12 osób

- 400 g migdałów (pistacji) obranych ze skórki
- kilka sztuk opłatków do wyłożenia formy
- 8 białek
- 500 g miodu
- oliwa z orzechów

Migdały podprażyć na suchej patelni. Gdy się zarumienią zdjąć z ognia, trzykrotnie zmielić i wymieszać z oliwą. Miód wlać do garnuszka i podgrzewać na małym ogniu ok. 25 min. mieszając, aż zgęstnieje. Białka ubić na sztywną pianę, włożyć do garnka o pojemności dwóch litrów i wstawić do większego naczynia z gotującą się wodą. Do białek wlać gorący miód i ubijać na parze przez 30 min. Dodać migdały i mieszać masę, aż zacznie się rwać. Ubitą masę zdjąć z ognia. Dno formy wyłożyć opłatkami, wylać na nie masę, wyrównać nożem i przykryć warstwą opłatków. Odstawić do ostygnięcia na 24 godziny. Stężałe pokroić na małe prostokąty lub kwadraty.

Czytaj więcej o [hiszpańskich tradycjach świątecznych](#)