

## Ингредиенты:

орехи 150 г  
мёд 260 г  
сахар 200 г  
яичные белки 1 шт.  
сахарная пудра 100 г  
растительное масло 1 ч.л.

Подготовить форму: бумагу для выпечки вырезать по форме с бортиками и смазать растительным маслом. Форму тоже смазать растительным маслом без запаха. Орехи очистить от шкурок (миндаль и фисташки я не чистила) и подрумянить в духовке или на сковороде. Подойдут любые орехи. У меня: миндаль, кедровые, фисташки, лесные орехи. Мед переложить в ковш и растопить. Добавить сахар и варить до 120°C, примерно 5 минут. Белок с сахарной пудрой взбить до крепкой пены, тонкой струйкой влить медовый сироп, не прекращая взбивать. Старайтесь не попадать сиропом по венчикам, лейте с краю миски, иначе он (сироп) застынет и потянется твердой ниткой. Взбивать еще 3-4 минуты. Добавить теплые орехи и взбить до однородности. Выложить медовую массу в заранее подготовленную форму. Вырезать прямоугольник из бумаги для выпечки, смазать его маслом и плотно накрыть им ореховую сладость. Остудить туррон 2-3 часа в холодильнике. Разрезать на куски. Приятного аппетита!

[ИСТОЧНИК](#)

