

## Turecký med

3 bilky, 180 g cukru, 100 g medu, 120 g sekanych orisku /vlasske, liskove/

Rozehrejte med, nesmi varit. Bilky s cukrem slehejte v horke vodni lazni dokud nezhoustnou, potom tenkym praminkem za neustaleho michani prilejte med, potom primichejte nasekane orisky.

Nechte prochladnout, natrete na bile oplatky, nahoru opet oplatky a lehce zatizit prkenkem, nechat pres noc. Verze bez oplatku je stejna, opatrne, hodne veci lepi, nejlepe se mi osvedcil pecici papir nebo voskovany, jde to i s alobalem, ale hmota se musi nechat skoro uplne vychladnout.

Doporucuji pripravit rovnou dvojitou davku :-)

---

## Domáci výrobu Marshmallows (žužu)

2 1/2 polévkové lžíce želatiny bez příchuti

1 1/2 šálku pískového cukru

1 šálek kukuřičného sirupu (glukóza)

špetka soli

2 polévkové lžíce vanilkového extraktu

voda, cukr moučka

1 ŠÁLEK = 250 ml

Smíchejte želatinu se 1 dcl studené vody, nechte asi 15 minut odstát.

Do hrnce dejte cukr písek, glukózu(kukuřičný sirup), sůl a 1 dcl vody, promíchejte a na slabém teple nechte ohřát, dokud se cukr nerozpustí. Krystaly cukru ze stran hrnce smyjete mokrým štětečkem.

Zvyšte teplotu na maximum a hlídejte teplotu směsi - v okamžiku, kdy dosáhne 118 stupňů celsia (tuhne), ihned odstraňte z tepla.

Při použití ručního mixéru na pomalou rychlost velmi pomalu a opatrně vlijte uvařenou směs do připravené želatiny. Zrychlete šlehání na maximum, asi 10 minut, směs se stane bílou a tuhou, nabude 3x na objemu. Dobře vmixujte vanilkový extrakt (není nutný).

Bohatě posypte plech s vyšším okrajem nebo nejlépe skleněnou nádobu moučkovým cukrem - uvedené množství je na cca 20x30cm velikost.

Do připravené nádoby vlijte umíchanou hmotu, nechte nepříkryté odstát - vyschnout přes noc. Potom stačí nakrájet.

Pokud budete přidávat barvivo, stačí několik kapek při šlehání směsi.

## **Žužu čtverečky**

100 g karamelu

100 g rostlinného tuku

100 g marshmallownů (velké růžové žužu)

100 burizonů (neochucené Arizonky)

tuk na vymazání

Čtvercovou formu nebo pekáč si vymažeme. Karamely pomocí válečku rozdrtíme v plastickém sáčku. Poté je nasypeme společně s marshmallowny do kastrůlku, přidáme tuk a na mírném ohni za neustálého míchání rozpouštíme asi 15 minut. Až se všechny přísady spojí v jednu hmotu, sundáme ze sporáku a opatrně vmícháme burzizony. Směs nandáme do formy, lžící upěchujeme, uhladíme a povrch můžeme ještě posypat pár burizony. Ztuhlé krájíme na čtverečky.