Halva

Halva

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Eierspeisen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

5 Eiweiß
300 g Puderzucker
100 g Kandierte Früchte
150 g Honig
150 g Mandeln
2 Oblate(n) groß

Zubereitung

Das Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Sodann den dünnflüssigen Honig hineingeben und den Topf im Wasserbad 25 Minuten lang unter ständigem Rühren kochen. Die grobgehackten Mandeln und fein gehackten kandierten Früchte dazugeben. Diese Creme auf eine Oblate aufstreichen, mit der zweiten Oblate zudecken, etwas zusammendrücken und erkalten lassen. Die Havla in längliche Würfel schneiden.

© 2024 coquina.de