

Хрустящие засахаренные орехи

Конечно, можно купить такие орехи готовыми, но при этом нужно обратить внимание на дату годности, так как при слишком длительном хранении они приобретают прогорклый вкус. Вкуснее всего засахаренные орехи домашнего приготовления. Это и самостоятельный превосходный десерт, и прекрасное средство для украшения.

1. Растопить две столовые ложки сливочного масла, всыпать в него по 100 г сахара и рубленого миндаля или орехов и нагревать при помешивании, пока масса не станет светло-коричневой.

2. Горячий засахаренный миндаль или орехи немедленно разбросать на большой лист смазанной жиром алюминиевой фольгу и раскрошить ложкой.

3. Остудить засахаренный миндаль (орехи) и перед подачей десерта посыпать сливки или крем.

4. Мороженое или крем слоями, поочередно с засахаренным миндалём (орехами), разложить в десертные блюда и завершить слоем засахаренного миндаля или орехов.