



## **Nougat Schnitten**

Zutaten:

Biskuitmasse:

- 6 Eiklar
- 6 Dotter/Eigelb
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 160 g Mehl glatt (Österreich Type W700 – Deutschland Type 550)
- 40 g Maisstärke (Maizena)
- Prise Salz
- fein geriebene Schale einer Zitrone

Nougatcreme:

- 500 ml Milch
- 60 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 Vanilleschoten
- 250 g Butter (Zimmertemperatur)
- 200 g Zartbitterschokolade
- 250 g Nougat
- 250 ml Schlagobers (Sahne)

Marillenmarmelade oder Marmelade Deiner Wahl zum Bestreichen des Biskuits.

*Zubereitung Pudding:*

400 ml Milch in einen Topf geben. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark auskratzen und in die Milch geben. Den Pudding laut Packungsanweisung zubereiten. (Nachdem die Milch aufgeköcht ist, die Vanilleschote entfernen) Den fertigen Pudding in eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie dicht abdecken, damit keine Haut entsteht. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Nougat und Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

### *Zubereitung Biskuit:*

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eier trennen. Die 6 Eiklar mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Ich stelle dazu meine Küchenmaschine auf 15 Minuten ein. Dann ist das genau richtig 😊

Die 6 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren, für jedes Dotter 20 Sekunden (hab diesmal extra geschaut) Die geriebene Zitronenschale dazugeben. Anschließend das Mehl mit der Stärke mischen und über die Masse sieben. Vorsichtig mit der Hand unterheben.

Die Masse nun auf Dein vorbereitetes Backblech streichen und bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 8 Minuten auf Sicht goldgelb backen.

Aus dem Rohr nehmen und abkühlen lassen.

### *Fertigstellung:*

Den abgekühlten Pudding glattrühren. Die Butter cremig rühren. Den glattgerührten Pudding Esslöffelweise zur Butter geben und immer so lange rühren, bis sich alles schön miteinander verbunden hat. Die Schokolade Nougatmischung nun zur Butter-Pudding Mischung geben und glattrühren. Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben.

Den Biskuit in 3 Streifen schneiden, Mit Marillenmarmelade bestreichen.

2/3 der Creme auf die Böden streichen, zusammensetzen und mit dem Rest die Schnitte einstreichen und nach Belieben dekorieren. Mind. 4 Stunden kühlen, am besten aber über Nacht.

Gutes Gelingen wünscht Dir Gudrun von Mödling.

[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)