



hr1-DOLCE VITA

## Julia Naumann Nougat-Schnitte

### ZUTATEN:

#### Boden:

100 g Zartbitterschokolade  
6 Eiweiß  
1 Prise Salz  
175 g Zucker  
125 g Margarine  
1 P. Vanillezucker  
6 Eigelb  
125 g Mehl  
25 g Kakaopulver

#### Creme:

200 g Nougat  
1 P. Puddingpulver  
1 EL Zucker  
500 ml Milch  
250 g Butter

#### Außerdem:

200g Schokoglasur

### ZUBEREITUNG

Für die Creme den Pudding kochen und den Nougat in dem heißen Pudding auflösen. Dann abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren und den Pudding nach und nach dazugeben.

Für den Boden die Margarine mit 2/3 des Zuckers schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach dazugeben. Die Schokolade schmelzen und unterrühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Dann den Eischnee, das Mehl und das Kakaopulver unterheben. Den Teig auf ein tiefes Backblech geben und bei 180°C für ca. 30 Minuten backen.

Den Boden gut auskühlen lassen und dann in drei Teile schneiden. Die Böden mit der Creme zusammensetzen und alles kaltstellen. Wenn die Schnitte gut gekühlt ist, mit der Schokoglasur überziehen.