



Nougatkuchen à la Malte

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 45 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

4 Ei(er), getrennt
4 EL Wasser, warmes
150 g Zucker
1 Prise(n) Salz
50 g Margarine
200 g Nougat - Masse
75 g Mehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver
¼ Liter Sahne
1 Pck. Vanillezucker
1 Beutel Gelatine - Fix
25 g Kokosfett, (z.B. Palmin)
25 g Pistazien, gehackt

daraufsetzen. 75 g Nougatmasse mit dem Kokosfett schmelzen und auf dem Kuchen verteilen.
Nach Belieben mit Pistazien verzieren.

ZUBEREITUNG

Eine 26er-Springform fetten und den Ofen auf 175°C vorheizen. Das Eigelb zusammen mit dem Wasser, 125 g Zucker und der Prise Salz schaumig schlagen. Die zerlassene und abgekühlte Margarine unterrühren. 125 g Nougatmasse unter Rühren über dem Wasserbad schmelzen und unter die Eimasse geben. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und auf die Ei-Nougatmasse geben. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und darübersieben. Alles vorsichtig unterheben. Den Teig in die Springform füllen und etwa 15 Min. backen (Stäbchenprobe machen!). Den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Den ausgekühlten Kuchen einmal durchschneiden. Die Sahne leicht steif schlagen und das Gelatine - Fix, wie auf der Packung beschrieben, unterrühren. Zum Schluss den restlichen Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen. Die Sahnecreme auf der einen Hälfte des Kuchen verteilen und den anderen Boden