Nougatböden

Von Kuchenfee



Dünne, saftige, zarte Nougatböden .. auch wenn der Aufwand etwas höher ist und die Zutatenliste etwas länger ausfällt lohnt es sich ! Sie sind so zart & saftig! Durch die Beschaffenheit sind sie definitiv nicht geeignet für wilde 3D Torten. Ausserdem empfehle ich hier die Verwendung eines Mürbteigbodens um mehr Stabilität zu erhalten!

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
n/a	**n/a**	**n/a**	**n/a**

Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **100 g** Biskin
  100g Biskin75g Nougat9 Eigelb40g Kakao87g Wasser, warm9 Eiweiss120g ZuckerPrise Salz65g Mehl
- **75 g** Nougat
- **9** Eigelb
- **40 g** Kakao
- **87 g** Wasser
  warm
- **9** Eiweiß
- **120 g** Zucker
- **1 Prise** Salz
- **65 g** Mehl

Zubereitung

01 Lege dir 4-5 Backpapierböden bereit. Heize deinen Ofen auf 190°C Umluft vor.

02 Schlage deinen Biskin mit deinem Nougat für einige Minuten auf bis du eine cremige, homogene Masse erhälst. Ein Eigelb nach dem anderen mit einigen Minuten Pause dazwischen gibst lässt du unter die Biskin-Nougat Masse laufen. Schlage sie immer gründlich unter.Nebenher kannst du das warme Wasser mit dem Kakaopulver verrühren bis du eine klumpenfreie Masse hast. Achte darauf warmes Wasser zu verwenden! Kein kaltes, kein heisses! Sobald du die Eigelbe unter gearbeitet hast kannst du deine Kakaomasse kurz & gründlich unterarbeiten.

03 Schlage dein Eiweiß kräftig mit Zucker & Salz einige Minuten in einer seperaten, SAUBEREN Schüssel mit sauberem Schneebesen auf bis sich der Zucker gelöst hat und deine Masse Steif ist.

04 Hebe als nächstes das Eiweiß in mehreren Portionen gaaaaaanz vorsichtig und mit viel Liebe unter. Als letzten Schritt hebst du das gesiebte Mehl unter die Masse. Achte darauf deine Masse vorsichtig zu verabrieten und vermeide zu lange unterheben !

05 Teile deine Masse auf 4-5 Backpapierböden & streiche sie in deiner Springform glatt. Für diesen Schritt eignet sich eine Winkelpalette am besten! Nach dem aufstreichen ziehst du deine Backpapiere auf die kalten Bleche & backst sie max. 1-2 Bleche gleichzeitig im Ofen für 12-15 Minuten.

06 Nach dem backen lässt du sie am besten auf Gittern für einige Minuten auskühlen.