

## Nougat-Torte



### EINKAUFSZETTEL

#### Für den Kuchenboden:

- 🍳 100g weiche Butter
- 🍳 120g Zucker
- 🍳 2 Eier
- 🍳 120g Mehl
- 🍳 1 EL Kakaopulver
- 🍳 1/2 TL Backpulver
- 🍳 100g Nougatcreme

#### Für das Topping:

- 🍳 60g weiche Butter
- 🍳 200g Puderzucker
- 🍳 60g Nussnougatcreme
- 🍳 50ml Milch

### ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 170 Grad Celsius vorheizen.
2. Für den Teig Butter und Zucker cremig rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen.
3. Die Masse umrühren bis sie cremig ist und die Nougatcreme dazugeben.
4. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und langsam unter den Teig heben.
5. Eine mittelgroße Springform einfetten und die Teigmasse darin verteilen.
6. Den Kuchen etwa 25 Minuten backen.
7. Für das Topping Butter mit Puderzucker cremig rühren.
8. Milch und Nussnougatcreme hinzufügen und in einen Spritzbeutel füllen.  
Vorsicht: Das Topping zerfällt, wenn es zu warm ist.
9. Aus dem Kuchenboden kannst du auch drei kleine Böden machen und aufeinanderstacken. Mit Schokosauce oder Nougatcreme übergießen und ein wenig Nougatcreme darauf verteilen.

