

# Nøddelagkage med nougatcreme

## Mandag 18. september 2019

### Ingredienser

#### Nøddebunde

200 gr. hasselnødder  
200 gr. sukker  
4 æggehvider

#### Nougatcreme

100 gr. blød nougat + ekstra til pynt  
2 pasteuriserede æggeblommer  
4 dl piskefløde

### Fremgangsmåde

Klip bagepapir ud i cirkler, så det passer til bunden af dine lagkagebunde eller din springform. Smør kanterne med smør. Blend nødderne med 100 gr. sukker.

Nødderne skal være meget fint hakket.

Pisk æggehviderne næsten helt stive. Tilsæt så de sidste 100 gr. sukker lidt efter lidt, mens du pisker videre, og massen får et perlemorsagtigt skær.

Vend nøddeblandingen i marengsmassen. Fordel dejen i to lagkageforme og bag dem ved 150 grader i cirka 30 minutter. Bundene skal være gyldne. Lad dem køle af på en rist, før du tager dem ud af formen.

Pisk den bløde nougat godt sammen med æggeblommerne. Pisk fløden og rør den derefter sammen med nougat-blandingen. Fløden bliver kun lidt mere lysebrun, men den smager kraftigt af nougat.

Strø lidt sukker på dit lagkagefad og læg en af bundene på. Du kan eventuelt dryppe den med cognac, baileys eller en anden kagevenlig spiritus. Brug cirka to tredjedele af cremen til at samle kagen med. Den sidste tredjedel fordeles uden på kagen. Drys kagen med hakkede nødder og revet nougat (du kan lægge nougaten i fryseren i 15 minutter, før du river).

Stil kagen i køleskabet og spis den dagen efter, så virker den mest samlet og lækker.