



# Nuss-Nougat-Roulade

## Zutaten für ein Mono-Blech

### Biskuitroulade:

- 200 g Ei
- 95 g Zucker
- Salz
- 45 g Weizenmehl Type 550
- 45 g Weizenpuder/Stärke
- 10 g Kakao

### Sahnefond:

- 100 g Sahne
- 200 g Nougat
- 75 g geröstete Mandeln, gehackt oder gemahlen
- 4 Blatt Gelatine
- 40 g Eigelb
- 400 g Sahne, geschlagen

## Zubereitung:

### Zubereitung Biskuitroulade:

Ei, Zucker und Salz unter ständigem Rühren auf ca. 40°C erwärmen. Danach mit der Maschine aufschlagen. Mehl, Stärke und Kakao sieben und anschließend vorsichtig unterheben.

### Zubereitung Sahnefond:

Sahne und Nougat auf ca. 50-60°C erwärmen bis sich der Nougat vollständig gelöst hat. Dann die eingeweichte Gelatine zugeben und das Eigelb einrühren. Das ganze nun auf ca. 20°C abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Mandel im Ofen rösten damit der Geschmack intensiver wird.

Die geschlagene Sahne, sowie die gerösteten Mandeln auf 2-3 mal unter die abgekühlte Nougatmasse geben. Die Roulade damit füllen, aufrollen und für 3-4 Stunden gut durchkühlen lassen. Anschließend kann die Roulade beliebig ausgarniert werden.



Im Holzbackofen:  
Bei 300° C einschießen.  
Backzeit 4-5 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 300° C,  
Unterhitze 200° C,  
Backzeit 4-5 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 240° C Umluft einschießen.  
Backzeit 4-5 Minuten.