

# Nougat-Buttercreme

---



## **Zutaten (Springform 26cm):**

- 150g Nussnougat
- 250g Butter
- 40g Speisestärke
- 30g Backkakao
- 60g Zucker
- 500ml Milch

## **Zubereitung:**

Zunächst den Schokoladenpudding zubereiten. Hierzu Speisestärke, Zucker und 1/3 der Milch zu einer glatten Masse verrühren. Die restliche Milch in einem Topf erhitzen, die Schokomasse zugeben und alles ca. 1 Minute unter ständigem Rühren aufkochen. Den Pudding dann vom Herd nehmen und unter Rühren abkühlen lassen.

Dann den Schichtnougat in kleinere Stücke schneiden und mit Butter cremig rühren. Abschließend den Schokoladenpudding esslöffelweise unterrühren und alles luftig aufschlagen.

## **Hinweise:**

- Die Nougat-Buttercreme ist vielfältig einsetzbar. Ob als Topping von Cupcakes, Unterlage für Fondant oder zum Überzug einer festlichen Torte, sie macht immer eine gute Figur.
- Die o.g. Menge reicht für die Dekoration von 12 Cupcakes
- Zum Eindecken und Füllen eines Biscuitbodens mit drei Lagen wird die doppelte Menge benötigt