

## Schichtnougat

### Zutaten

#### Grundrezept:

500 g	Dunkler Nougat
50 g	Kakaobutter
500 g	Heller Nougat

### Arbeitsbeschreibung

#### Vorbereitung:

1. Alle Zutaten abwägen und herrichten.
2. Rahmen und Backpapier vorbereiten.

#### Herstellung:

1. Dunkle Nougatmasse erwärmen und mit zerlassener Kakaobutter vermischen – in zwei gleiche Teile teilen.
2. Einen Teil zwischen Distanzrahmen etwa 5 mm hoch aufstreichen.
3. Masse erstarren lassen.
4. Helle Nougatmasse ebenfalls erwärmen und mit zerlassener Kakaobutter vermischen.
5. In zwei Teile teilen – von denen einer auf die dunkle Nougatmasse aufgestrichen wird (10 mm hohe Distanzschiene).
6. Darauf die zweite Hälfte der dunklen und hellen Nougatmasse streichen (15 mm & 20 mm) dazwischen Masse immer wieder fest werden lassen.
7. Die Oberfläche mit dunkler, verdünnter Tunkmasse abstreichen und wenden.
8. Zweite Seite abstreichen – eventuell vor dem Schneiden einteilen.