

# Fragilitékage med nougatcreme

(8 pers.)

<i>Bunde:</i>		<i>Fyld:</i>	
2½	5 æggehvider	100	200g blod nougat
75	150g sukker	1½	3 balde udblødt husblas
65	125g mandler	2½	5 æggeblommer
60	120 g mørk chokolade	13	25g sukker
		1¼	2 ½ dl piskefløde

*Pynt:*  
50g mørk chokolade

*Bunde:*

Pisk æggehviderne næsten stive, tilsæt 50g sukker, og pisk til hviderne er helt stive. Blend mandlerne godt. Tilsæt chokoladen og resten af sukkeret, og blend til chokoladen er akkurat fintmalet. Vend hvider og mandelblanding forsigtigt sammen.

Afmærk to bunde, ca. 24 cm. i diameter, på bagepapir ved at drysse mel langs kanten af f.eks. en springformsbund. Bred dejen ud i afmærkningerne i et ensartet lag. Bag dem lysebrune i en forvarmet ovn på 200°C i ca. 30 min. Afkøl bundene helt.

*Fyld:*

Pisk æggeblommerne lyse med sukkeret. Pisk fløden til skum. Smelt nougaten over vandbad og rør den udblødte, smeltede husblads i. Afkøl nougatmassen til let lunken. Bland det med de piskede æggeblommer. Vend forsigtigt nougatmassen i flødeskummet.

Smør fyldet på den ene bund. (Bagepapiret slipper let bunden, hvis det pensles med koldt vand og forsigtigt trækkes af). Læg den anden bund over og riv mørk chokolade over kagen.

Stil kagen køligt, så den kan sætte sig inden servering.