Nikomaus

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Boden:
6 Eiweiß
180 g Zucker
6 Eigelb
1 Pä. Schokopuddingpulver
bis 180 g mit Mehl
auffüllen

Füllung:
1/2 l Milch
1 Pä. Vanillepuddingpulver
50 g Nougat

200 g Butter
(Zimmertemperatur)

Verzierung:
200 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker
Speisefarbe

Zubereitungszeit: 60min
Backzeit: 25min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Boden:
Eiweiß mit Zucker im **Schlagkessel** steif schlagen.
Eigelb mit dem **Softliner** unterheben. Puddingpulver und Mehl mischen mit dem **Müllermeister** über die Eiweißmasse sieben unterziehen.
Nikomaus auf den mit einer **Dauerbackunterlage** ausgelegten **Thermo-Star** stellen Teig einfüllen mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen und bei 200° ca 25 Min. backen auskühlen lassen
Boden aus der **Nikomaus** lösen mit dem Torten und **Garniermesser** durchschneiden, den oberen Boden würfeln für die Buttercremfüllung.

Füllung:
Aus den Zutaten einen Vanillepudding kochen, Nougat unter den heißen Pudding rühren, mit Frischhaltefolie abdecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
Butter weißcremig schaumig rühren, den Pudding löffelweise unterrühren.
200 g fertige Creme für Dekoration zur Seite stellen.
Die übrige Creme mit den Kuchenwürfeln mischen und auf Boden streichen, kalt stellen.

Verzierung:
Marzipan mit Puderzucker verkneten, einfärben, zwischen 2 **Dauerbackunterlagen** ausrollen und verzieren.