NOUGAT LAGKAGE

- 6 æg
- 500 g. melis
- 2 tsk. bagepulver
- 2 tsk. vanillesukker
- 1 pose nøddeflager
- 250 g. mel

Æg og sukker piskes godt, de øvrige ingredienser sigtes i .

Bages i bradepande og deles i to (eller i to store springforme)

Fyld:

- 0,5 ltr. fløde
- 100 g. nougat

Fløden piskes og den smeltede nougat blandes i.

Bages ved 190 gr. ca. 17 min.

Kagen skal fryses for den serveres (beregn 3 timer mindst til optøning).