

# Nougat-Charlotte

**Kategorien:** Backen, Buffets, Desserts, Kinder-Rezepte, Kuchen, Modekuchen, Torten

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

Für die Biskuitrouladen:

10 Eier (getrennt)  
280 g Zucker  
210 g Mehl  
Zitronenschale  
200 g Nuss-Nougat-Creme (Nutella)

Für die Füllung:

600 g Schlagobers  
200 g weiße Kuvertüre  
200 g Zartbitter-Kuvertüre  
6 Blatt weiße Gelatine (oder 3 Päckchen Gelatine FIX)  
Zum Verzieren Schokoröllchen

## Zubereitung

Zucker und Dotter abtreiben. In der Küchenmaschine 12 Minuten schlagen lassen.  
Zitronenschale, Schnee und Mehl dazugeben.

Der Teig wird auf gefettetem, bemehltem (oder mit Backpapier ausgelegtem) Blech  
gleichmäßig verteilt und im heißen Rohr etwa 15 Minuten gebacken.

Noch warm (!!) mit der Nuss-Nougatcreme bestreichen und zusammrollen.

Für die Füllung Sahne steif schlagen.

Kuvertüren getrennt voneinander schmelzen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen und  
nach Packungsanweisung auflösen.

Die Hälfte des Schlagobers mit weißer Kuvertüre mischen und 2 EL flüssige Gelatine  
eintrühren.

(Beim Arbeiten mit Gelatine FIX einfach das Gelatinepulver einrühren).

Restliches Schlagobers und Gelatine mit Zartbitter-Kuvertüre vermischen und in die Schüssel  
geben.

Die weiße Mousse dazugeben und alles mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Charlotte mit den restlichen Biskuitscheiben belegen und für mindestens 3 Stunden (Besser über die ganze Nacht) kalt stellen.

Charlotte stürzen und nach Wunsch mit Schokoröllchen und Staubzucker servieren.