

## **LAGKAGE MED NOUGATFLØDE**

500 g sukker  
6 æg  
250 g mel  
2 tsk. bagepulver  
2 tsk. vaniljesukker  
100 g hasselnødder - drysses over dejen

½ l. fløde  
100 g nougat - smeltes og kommes i den piskede fløde

Bages ved 200° i ca. 20 min. i en stor bradepande.

Deles i 4 stykker, så du får 2 kager (bund – fløde – bund).

Når kagerne er lagt sammen fryses de.  
Kagerne skæres i stykke mens de stadig er lidt frosne.

