

Nanaimo Bars aus Kanada

Zu Gast: Miriam Covi

Ihr habt hier ein köstliches, schokoladiges Dessert vor euch. Und zwar ein Dessert, das aus drei Schichten besteht: Einem crunchigen Schoko-Kokos-Keksboden, einer Puddingcreme-Schicht und einem Schoko-Ganache-Überzug.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für den Boden:

113 g Butter
50 g Zucker
30 g Backkakao
1 Prise Salz
1 Ei
180 g Butterkekse
76 g gehackte Mandeln
83 g Kokosflocken

für die Creme:

113 g weiche Butter
3 -4 EL Sahne
2 EL Vanillepuddingpulver
210 g Puderzucker

für die Ganache:

114 g Zartbitterschokolade
28 g Butter

Zubereitung

1. Legt eine quadratische 20×20-cm-Backform mit Backpapier aus. Dann beginnt ihr mit der ersten Schicht. Schmelzt 113 g Butter langsam in einem Topf und gebt anschließend 50 g Zucker, 30 g Backkakao und eine Prise Salz dazu. Verrührt alles gut miteinander.
2. Schlagt dann ein Ei auf, verquirlt es ein wenig und hebt das Ei ganz langsam unter die Butter-Kakao-Mischung. Erhitzt das Ganze auf kleiner Stufe, bis die Masse leicht andickt.
3. Gebt 180 g Butterkekse in einen Gefrierbeutel und rollt mit dem Nudelholz darüber, bis die Kekse krümelig werden. Dann mischt ihr die Kekse mit 76 g gehackten Mandeln und 83 g Kokosflocken und hebt das Ganze unter die Butter-Kakao-Mischung.

4. Diese erste Schicht kommt jetzt in die Backform und wird mit einem Löffel fest angedrückt. Und dann: Ab in den Kühlschrank. Ihr macht jetzt weiter mit der zweiten Schicht.
5. Gebt 113 g weiche Butter, 3-4 EL Sahne, 2 EL Vanillepuddingpulver und 210 g Puderzucker in eine Schüssel und verrührt alles zu einer Creme. Diese Creme gebt ihr auf die Schoko-Kokos-Keks-Schicht und stellt die Form zurück in den Kühlschrank. Zwei von drei Schichten sind jetzt fertig.
6. Zum Schluss schmelzt ihr 114 g Zartbitterschokolade und 28 g Butter vorsichtig über einem Wasserbad. Verrührt beides gut miteinander, damit aus Schokolade und Butter eine schöne Ganache wird. Die lasst ihr jetzt ein wenig abkühlen und verteilt sie danach auf der Puddingcreme.
7. Die Nanaimo Bars können jetzt im Kühlschrank zwischengelagert werden – sollten aber vor dem Servieren auf Raumtemperatur gebracht und in Stücke geschnitten werden.