

Nanaimo Bars



Einkaufsliste:

Boden

120g Butter
50g brauner Zucker
30g Backkakao
1 Ei
120g Butterkekse
120g Pekannüsse (oder andere Nüsse),
gehackt
100g Kokosraspel

Zweite Schicht

100ml Milch
100ml Sahne
2 Eigelb
15g Speisestärke
15g Mehl
1 Pck Vanillezucker
120g Butter
50g Puderzucker

Schokoguss

200g dunkle Schokolade
2EL Pflanzenöl

So wird's gemacht:

Zunächst für die zweite Schicht die Puddingcreme anrühren. 50ml Milch, Sahne und Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Eigelb, restliche Milch, Speisestärke und Mehl in eine Schüssel geben und gut verrühren. Sobald die Milch-Sahne-Zucker-Masse kocht unter ständigem Rühren die Eigelb-Masse einrühren. Weiter rühren bis die Masse sehr stark eindickt, weiter rühren, von der Herdplatte nehmen und direkt auf die Masse mit Frischhaltefolie abdecken, vollständig abkühlen lassen.

Für den Boden zunächst Nüsse und Kekse klein hacken. Butter, Zucker und Kakao in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Wenn die Masse vollständig geschmolzen ist, Ei aufschlagen und in die Masse rühren, weiter rühren. Masse dickt ein. Nun Nüsse, Kekse und Kokosraspel in die Masse rühren. Masse in eine gefettete Form (20x26cm Blech oder 24cm Springform) geben und platt drücken, gleichmäßig verteilen. Im Tiefkühlschrank 20 oder im Kühlschrank 40 Minuten kühlen. Butter (Zimmertemperatur) mit dem Puderzucker cremig aufschlagen, Vanillecreme löffelweise unter Rühren untergeben und weiter aufschlagen bis die Masse luftig locker ist. Masse auf den Boden geben und erneute in den Kühlschrank stellen und durchkühlen lassen.

Nun Schokolade vollständig schmelzen, Öl unterrühren und Schokomasse auf der Creme verteilen. Kuchen mindestens 1 Stunde durchkühlen.