Nanaimo Bars



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 100 g sukker
♥ 50 g kakaopulver
♥ 2 egg
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 300 g Digestivekjeks
♥ 100 g kokos
♥ 100 g valnøtter

Vaniljesmørkrem:
♥ 100 g smør
♥ 5 ss kremfløte
♥ 3 ss vaniljekrempulver (se tips)
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 400 g melis

Sjokoladeglasur:
♥ 1 dl kremfløte
♥ 300 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Bunnen:
Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen. Rør inn sukker og kakaopulver, og deretter eggene og vaniljeekstrakt så du får en jevn blanding. Sett kjelen tilbake på platen og varm opp forsiktig under stadig omrøring helt til blandingen når kokepunktet. Ta kjelen igjen av platen.

Hakk opp Digestivekjeks til grove smuler. Bland med kokos og hakkede valnøtter. Ha deretter over sjokoladeblandingen. Kna dette jevnt sammen.

Kle en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm) med bakepapir. Ha sjokoladeblandingen i formen og press den jevnt utover i formen. Sett formen i kjøleskapet i 1 time.

Vaniljesmørkrem:
Pisk først smøret luftig. Tilsett deretter kremfløte, vaniljekrempulver, vaniljeekstrakt og melis. Pisk videre en kort stund til så du får en luftig vaniljesmørkrem.

Ta kaken ut av kjøleskapet. Bre vaniljesmørkremen over kakebunnen i et jevnt lag. Sett langpannen så i fryseren i et par timer.

Sjokoladeglasur:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett kokesjokoladen. La sjokoladen smelte sammen med fløten på svak varme til du får en glatt sjokoladeglasur. Avkjøl til romtemperatur.

Ta kaken ut av fryseren og smør over sjokoladeglasuren. Sett kaken i kjøleskapet i en time, slik at glasuren stivner.

Løft kaken ut av langpannen og del kaken i firkanter.

Tips

♥ Til vaniljesmørkremen skal det tilsettes vaniljekrempulver. Jeg bruker Kakefyll med vaniljesmak (uten koking). 3 ss pulver tilsvarer omtrent halve pakken.

♥ Kakebitene er kjempefine å fryse og de tiner raskt!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/nanaimo-bars