

Nanaimo Bar

Toplam 81 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 6 dk

16 kişilik

Orta

~395 kcal

Açılış 2/10

Nanaimo bar, bisküvili Hindistan cevizli taban, vanilya krema katı ve çikolata kaplamayla hazırlanan Kanada tatlısıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Bisküvi kırığı
- 160 gr Tereyağı
- 5 yemek kaşığı Kakao
- 0.3 su bardağı Toz şeker
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Hindistan ceviz rendesi
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 3 yemek kaşığı Vanilya puding tozu
- 2 su bardağı Pudra şekeri
- 200 gr Bitter çikolata
- 2 yemek kaşığı Krema

Yapılış

1. Tereyağı kakao ve toz şekeri benmaride 4 dakika eritin.
2. Yumurtayı ekleyip 2 dakika karıştırarak pişirin, taban dağılması için bağlayıcı oluşturun.
3. Bisküvi kırığı, Hindistan ceviz rendesi ve ceviz içini karıştırarak tabanı bastırın.
4. Tabanı 20 dakika soğutun.
5. Tereyağı pudra şekeri, vanilya puding tozu ve kremayı çırptıktan sonra tabanın üstüne yayın.
6. Kremayı 25 dakika soğutun.
7. Bitter çikolatayı eritip üstüne yayın 40 dakika soğutüp dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Çikolata katını dilimlemeden önce oda sıcaklığında 10 dakika bekletin, üst kaplama çatlamaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Küçük kareler halinde, filtre kahve yanında soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş