

The Ultimate Nanaimo Bar Recipe

by Joyce Hardcastle

Boden

Zutaten:

- ½ cup ungesalzene Butter
- ¼ cup Zucker
- 5 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Ei (geschlagen)
- 1 ¾ cups graham wafer crumbs
(gibt es in Deutschland nicht – ersatzweise geht gekrümelter Vollkorn – Butterkeks)
- ½ cup fein gehackte Mandeln
- 1 cup Kokosnuss

Zubereitung:

Schmilz die ersten drei Zutaten in einem Topf / Wasserbad. Füge dann das Ei hinzu und rühre bis es andickt. Nimm es dann von der Hitze. Rühre Kekskrümel, Kokosnuss und Nüsse ein. Füll es dann in eine 8“x8“ Form und stell es in den Kühlschrank.

Mittlere Schicht

Zutaten:

- ½ cup ungesalzene Butter
- 2-3 Esslöffel Milch oder Cream
- 2 Esslöffel vanilla custard powder (*nicht erhältlich – ersatzweise geht Puddingpulver*)
- 2 cups Puderzucker

Zubereitung:

Vermische Butter, Milch / Cream, custard powder und Puderzucker gut miteinander. Schlagen bis es hell wird, dann über den Boden verstreichen.

Obere Schicht

Zutaten:

- 4 Stücken zart – bitter Schokolade (1 oz pro Stück)
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter

Zubereitung:

Schokolade und Butter über niedriger Hitze schmelzen. Abkühlen lassen. Wenn wieder abgekühlt, aber noch flüssig ist, auf der mittleren Schicht verteilen. Dann in den Kühlschrank bis es hart ist.