

Kanadské řezy Nanaimo



Ingredience

Základní vrstva:

250 g rozpuštěného másla
50 g cukru + 1 vanilkový cukr nebo vanilka
2 vejce
250 g piškotů, sušenek, krekrů
100 g kokosu
100 g nasekaných ořechů

Krémový střed:

250 ml mléka
100 g másla
100 g moučkového cukru
1 vanilkový pudink

Čokoládová poleva:

200 g kvalitní hořké čokolády
2 lžíce másla

Postup

1. Rozpuštěné máslo, cukr, prosáté kakao, vanilku a vejce mícháme v parní lázni. V okamžiku, kdy směs získá krémovou konzistenci, hrnec odstavíme z plamene.
2. Poté přidáme nadrcenou směs drobků z piškotů, sušenek a krekrů, strouhaný kokos a nasekané ořechy. Dobře promícháme a napěchujeme (čím tužší bude základní vrstva, tím lépe) do máslem dobře vymazané formy a uložíme do ledničky.
3. Připravíme si prostřední vrstvu. Ve vodní lázni uvaříme hustý pudink a přidáme máslo a cukr. Vmícháme a odstavíme.
4. Nalijeme na spodní vrstvu a dáme chladit do ledničky alespoň na 30 minut.
5. Čokoládu a máslo rozpustíme ve vodní lázni, polevou potřeme vršek dezertu a uložíme do lednice.
6. Po 20 minutách, kdy je čokoláda už tuhá, ale ještě ne úplně tvrdá, narýsujeme nožem linky, kudy pak budeme chtít vést řez při krájení. Čokoláda se pak později bude snadněji krájet a tolik se nám nebude lámat.