

Kanadské řezy Nanaimo



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1h 55min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 6

4065 kalorií , 1 g cukrů , 281 g tuků , 146 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/kanadske-rezy-nanaimo>

Příprava

Vymažeme pekáček o velikosti 23x23 cm.

Základní vrstva: Rozpustíme máslo a sundáme z plotny. Vmícháme do něj cukr a kakao. Postupně za stálého míchání přidáváme lehce pošlehané vejce. Vrátime zpět na mírný oheň, stále mícháme, dokud směs nezhoustne (1 - 2 minuty). Sundáme a vmícháme vanilkový extrakt, sušenky, kokos a ořechy. Směs nasypeme do formy a rovnoměrně přitlačíme ke dnu. Dáme do lednice a necháme ztuhnout (přibližně hodinu). Prostřední vrstva: Elektrickým mixérem utřeme máslo, přidáme všechny ostatní ingredience a mixujeme, dokud nedostaneme jemný krém. Pokud by bylo potřeba, přidáme ještě lžici mléka.

Rovnoměrně rozprostřeme na základní vrstvu a zase vrátíme do lednice. Necháme ztuhnout cca 30 minut. Čokoládová vrstva: Nalámeme čokoládu a společně s máslem dáme do žáruvzdorné nádoby. Ve vodní lázni rozpustíme a rozprostřeme na prostřední vrstvu. Necháme cca 10 minut chladnout a poté nakrájíme (později by se už čokoláda lámala).

Ingredience

- ✓ Základní vrstva: 115 g másla
- ✓ 50 g krupicového cukru
- ✓ 30 g kakaa
- ✓ 1 větší vejce
- ✓ 1 lžička vanilkového extraktu
- ✓ 200 g BeBe sušenek
- ✓ 65 g kokosu
- ✓ 50 g vlašských ořechů
- ✓ Prostřední vrstva: 55 g másla
- ✓ 2 lžíce mléka (či smetany)
- ✓ 20 g prášku na vanilkový pudink
- ✓ 1/2 lžičky vanilkového extraktu
- ✓ 180 g moučkového cukru
- ✓ Čokoládová poleva: 120 g hořké čokolády
- ✓ 15 g másla

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Obiloviny, těstoviny a rýže, Něco extra, Labužník, Návštěva, Moučník

