

دسر کانادایی؛ نانایمو بار

این دسر مخصوص شهر nanaimo در ایالت بریتیش کلمبیا است و یکی از دسرهای محبوب کاناداییها است.



این دسر مخصوص شهر nanaimo در ایالت بریتیش کلمبیا است و یکی از دسرهای محبوب کاناداییها است. این دسر از ۳ لایه تشکیل شده، لایه زیرین که پودر بیسکویت و انواع آجیل و کاکائو است. لایه دوم که حالت کرمی دارد و لایه رویی که شکلات است.

مواد لازم:

*لایه اول:

کره بدون نمک: نصف پیمانه

شکر: یک چهارم پیمانه

پودر کاکائو: 5 قاشق غذاخوری

تخم مرغ زده شده: یک عدد

گردو یا بادام خرد شده: نصف پیمانه

پودر نارگیل: یک پیمانه

بیسکویت خرد شده (ترجیحا ویفر): 2 پیمانه

*لایه میانی:

پودر کاسترد وانیلی: 2 قاشق غذاخوری

خامه مایع: 3-2 قاشق غذاخوری

کره بدون نمک: نصف پیمانه

پودر شکر: 2 پیمانه

*لایه سوم:

کره بدون نمک: 2 قاشق غذاخوری

شکلات نیم تلخ: 100 گرم

طرز تهیه:

*لایه اول:

کره، شکر و پودر کاکائو را به روش بن ماری آب کنید.

تخم مرغ زده شده را اضافه کنید و با همزن بزنید تا مواد شما غلیظ شود.

مواد را از روی حرارت بردارید.

بقیه مواد را به آن اضافه کنید، در یک ظرف مربع فشار دهید و به مدت یک ساعت در یخچال قرار دهید.

*لایه دوم:

پودر کاسترد، خامه، کره نرم شده و پودر شکر را با هم مخلوط کنید و با همزن هم بزنید تا مواد یک دست شوند. این مواد را روی لایه

اول بریزید و به مدت نیم ساعت در یخچال قرار دهید.

*لایه سوم:

کره و شکلات را روی حرارت ملایم آب کنید تا مواد یکدست و روان شوند.

بگذارید شکلات خنک شود سپس آن را روی لایه دوم بریزید.

برای بار سوم مواد را در یخچال بگذارید تا خنک شوند.

وقتی مواد بسته شد، با یک کارد گرم، به صورت تکه تکه در بیارید و در یخچال نگهداری کنید.