



Nougat Crisp Bars

Zutaten

Für den Boden

- 10 Medjool-Datteln, entkernt
- 35 g Leinsamen
- 35 g Mandeln
- 25 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz

Für die Nougatschicht

- 240 g Kokoscreme, gekühlt (dicker Teil der Kokoscreme-Dose)
- 75 g Cashewnüsse, eingeweicht
- 80 g iChoc "White Nougat Crisp" Schokolade, geschmolzen
- 75 g geröstete, ungesalzene Erdnüsse

Für die Karamellschicht

- 120 g Kokoscreme
- 60 g Kokosblütenzucker
- 125 g Erdnussbutter
- 1 Prise Salz

Für die Schokoladenschicht

- 160 g iChoc "Classic" Schokolade, geschmolzen
- 30 g Kokoscreme

Zubereitung

1. Eine quadratische Backform (20 x 20 cm) mit Pergamentpapier auslegen.
2. Die Leinsamen, Mandeln, das Kakaopulver und Salz in eine Küchenmaschine geben und grob zerkleinern. Die Datteln dazugeben und verarbeiten, bis eine klebrige Masse entsteht. Die Masse in die Backform geben und gleichmäßig andrücken. Dann ins Gefrierfach legen.
3. Die „White Nougat Crisp“-Schokolade schmelzen und beiseite stellen. Die restlichen Zutaten der Nougatfüllung in einen Mixer geben, die flüssige Schokolade dazugeben und glatt rühren. Nun die Masse auf den Boden gießen und gleichmäßig verteilen. Dann die Erdnüsse darüber streuen und vorsichtig andrücken. Das Ganze wieder ins Gefrierfach legen, bis es fest wird (ca. 30-40 Minuten).
4. Einen kleinen Topf auf mittlerer Hitze erwärmen. Die Kokoscreme und den Kokosblütenzucker dazugeben und unter Rühren flüssig werden lassen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen und die Erdnussbutter und das Salz hinzugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Auf die Nougatschicht gießen und wieder gleichmäßig verteilen. Erneut ins Gefrierfach geben, bis die Schichten eine feste Konsistenz haben.
5. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und unter ständigem Rühren in die Kokoscreme geben. Wenn die Schokolade gerinnt, weiter aufschlagen, bis sie glatt wird. Auf die Karamellschicht geben und gleichmäßig verteilen. Auf Wunsch kann nun noch garniert werden, z.B. mit Nussstückchen. Am Ende das Ganze für 3-4 Stunden im Gefrierschrank lagern. Vor dem Aufschneiden und Servieren dann einige Minuten auftauen lassen.