

Zutaten für 1 Blech der Größe 22x22 cm

250 g Zucker + 100 ml Wasser
250 g Butter
250 g Butterkeks, gemahlen
200 g Walnüsse, gerieben
100 g Zartbitterschokolade, gehackt

Glasur:

120 g Zartbitterschokolade, gehackt
50 g Butter



Zubereitung:

- 1) Bereitet eine viereckige Backform, wie im Video gezeigt, vor. Vermischt Zucker und Wasser in einem Topf und bringt alles zum Kochen.
- 2) Sobald es sprudelt, rührt ihr die Butter ein, lasst sie schmelzen und reduziert die Hitze auf mittlere Stufe (5 von 9).
- 3) Rührt Butterkeks und Walnüsse ein und schaltet den Herd aus. Von dieser hellen Masse entnehmt ihr etwas weniger als die Hälfte und gebt die Masse in eine Schüssel.
- 4) Zur restlichen Masse im Topf gebt ihr die Schokolade dazu und schmelzt sie über der Resthitze.
- 5) In die Form gebt ihr nun $\frac{1}{2}$ der dunklen Masse und glättet sie am besten mit einer leicht angefeuchteten Palette. Die andere Hälfte deckt ihr mit Frischhaltefolie ab, damit sie nicht austrocknet. Gebt die Form für 5-10 min in den Gefrierschrank (oder für 15-20 min in den Kühlschrank).
- 6) Auf dieser Schicht verteilt ihr die helle Masse, gebt die Backform wieder in den Gefrierschrank und darüber verteilt ihr die restliche dunkle Masse und glättet sie.
- 7) Stellt die Backform kühl. In der Zwischenzeit schmelzt ihr die klein gehackte Schokolade mit der Butter über einem leicht köchelnden Wasserbad. Verteilt die Glasur über dem Kuchen und stellt alles für mindestens 2 Stunden kühl.
- 8) Danach schneidet ihr ihn in Würfel oder kleine Rechtecke. Wie ich das mache, seht ihr im Video. Viel Erfolg und lasst es euch schmecken!

Sastojci za 1 pleh dim. 22x22 cm

250 g šećera + 100 ml vode
250 g maslaca
250 g petit keksa, mljevenog
200 g oraha, mljevenih
100 g tamne čokolade, nasjeckane

Glazura:

120 g tamne čokolade, nasjeckane
50 g maslaca



Priprema:

- 1) Pripremite četvrtasti kalup kao prikazano u videu. U šerpi pomiješajte šećer i vodu i sve stavite da provri.
- 2) Kad kuha i kad se šećer otopi, umiješajte maslac, pustite da se otopi i smanjite vatru na srednju (nivo 5 od 9).
- 3) Umiješajte keks i orahe i ugasište šporet. Oduzmite malo manje od polovine od svijetle smjese i stavite u jednu posudu.
- 4) U preostalu smjesu u šerpi dodajte čokoladu i otopite na preostaloj toploti.
- 5) Sad stavite ½ tamne smjese u kalup i poravnajte lagano navlaženom spatulom. Drugu polovinu prekrijte prozirnom folijom da se ne osuši ili okori. Stavite kalup u zamrzivač na 5-10 minuta (ili u frižider na 15-20 minuta).
- 6) Po ovom sloju rasporedite svijetlu smjesu, vratite kalup u zamrzivač, preko nje rasporedite preostalu tamnu smjesu i zagladite.
- 7) Vratite kalup u frižider a u međuvremenu otopite isjeckanu čokoladu sa maslacem na pari i vodi koja samo lagano kuha. Nanesite glazuru na kolač, poravnajte i stavite na hlađenje na barem 2 sata.
- 8) Zatim ga narežite na male pravougaonike. Kako to radim, možete vidjeti u videu. Sretno s pripremom i uživajte u odličnom ukusu ovog klasika!