

Kalter Hund



Zutaten:

- 150 g Zartbitter-Kuvertüre
- 450 g Vollmilch-Schokolade
- 150 g Kokosfett
- 200 g Schlagsahne
- 2 Pck. Vanillezucker
- 150 g Butterkekse
- Nach Belieben weiße Kuvertüre zum Garnieren

Rezept:

1. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen.
2. Für die Schokoladencreme beide Kuvertüren und das Kokosfett grob hacken und zusammen mit der Schlagsahne und dem Vanillezucker in einem Topf schmelzen lassen (dabei gerade am Anfang die Temperatur nicht zu hoch drehen, da sonst die Schokolade anbrennen kann) und gut verrühren.
3. Etwas Schokoladencreme auf den Boden der Kastenform geben, verstreichen und mit einer Schicht Butterkekse bedecken. Jetzt die Schokoladencreme immer abwechselnd mit den Butterkeksen in die Kastenform geben.
4. Die Kastenform für mindestens 5 Stunden, am besten aber einfach über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

5. Die Kastenform vorsichtig stürzen und die Frischhaltefolie entfernen.
Nach Belieben mit weißer Kuvertüre garnieren. Fertig!