

Kalter Hund

Zutaten | 10 Portionen

450 g	Zartbitter-Kuvertüre
150 g	Vollmilch-Kuvertüre
150 g	Kokosfett
200 ml	Sahne
2 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 EL	Kaffeepulver
300 g	Butterkekse

Zubereitungszeit: 45 Min.; Kühlzeit: 5 Std.

Zubereitung:

- Die Kastenform rundum mit Frischhaltefolie auslegen. Damit die Folie nicht verrutscht gibt man ein paar Tupfer Margarine vorher in die Kastenform.
- Kokosfett und Kuvertüre in grobe Stücke zerkleinern und mit der flüssigen Sahne zum Schmelzen bringen, dabei ständig umrühren und nicht kochen lassen.
- Sahne, Vanillezucker und Salz unterrühren, und alles zu einer cremigen Masse verarbeiten.
- Zum Einschichten zuerst den Boden der Kastenform mit Schokocreame bedecken und dann abwechselnd mit Kekse und Creme einschichten. Den Vorgang wiederholen bis ca. 7-8 Schichten entstehen und jede Keksschicht mit Schokocreame bedeckt ist.
- Die letzte Lage sollte nur aus Keksen bestehen.
- Den Kuchen anschließend für ca. 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Anschließend den Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen, und vorsichtig die Folie löse.
- Der „Kalte Hund“ hält sich einige Tage im Kühlschrank frisch.

Tipp:

Diese „Süßspeise“ schmeckt besonders Kindern. Man kann sie als Geburtstagskuchen mit Streuseln und Geburtstagskerzen dafür bunt dekorieren. Für Erwachsene kann man die Schokoladencreme auch zusätzlich mit einem Eßlöffel Rum verfeinern.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 129 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
604 kcal	34 g	66 g	10 g	137 mg