

Markus Hummel
Kalter Hund

Mittwoch, 24. Januar 2024

Zutaten

200 g	Zartbitterkuvertüre
400 g	Vollmilchkuvertüre
150 g	Kokosfett
200 g	Schlagsahne
2 EL	Vanillezucker (optional)
250 g	Butterkekse



Zubereitung

1. Eine Kastenform mit Folie auslegen.
2. Die Kuvertüren und das Kokosfett hacken und zusammen mit der Sahne vorsichtig in einem Topf über einem Wasserbad schmelzen.
3. Den Boden der Backform mit Butterkekse auslegen, dann mit etwas der Schokomasse bedecken. Dann wieder Butterkekse darauf verteilen, wieder mit Schokomasse begießen, bis die Kekse bedeckt sind. So weitermachen, bis die Form gefüllt ist.
4. Den Kalten Hund für mindestens 5 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren aus der Form stürzen, die Folie entfernen und direkt servieren.