

Kalter Hund – der Schoko-Keksklassiker



Zutaten:

für ca. 20 kleine Portionen

- 500 g Butterkekse (60 Stück)
- 700 g Kuvertüre, Vollmilch
- 300 g Kuvertüre, zartbitter
- 150 g Kokosfett, zerlassen
- 150 g Butter, zerlassen
- 400 ml Sahne
- 125 g Puderzucker
- 30 g Kakao, edel
- wer möchte: 4 cl Schwarzwälder Kirschwasser und/oder Vanillemark
- wer möchte: Nüssen, gehackte Nüssen, süßes Torten-Dekor oder weiße Schokolade zum Verzieren.



Zubereitung

Für die Creme die Butter und das Kokosfett mit Sahne, Puderzucker, Kakao und Kirschwasser und/oder Vanillemark in einem Topf langsam erhitzen bis alles gut geschmolzen und vermischt ist.

Die Kuvertüre grob hacken und nach und nach in der warmen Sahnemischung geben. Bei niedriger Temperatur rühren bis die gesamte Kuvertüre geschmolzen ist. Topf beiseite stellen.

Eine Auflaufform mit Klarsichtfolie auslegen. Die ausgelegte Form mit einer dünnen Schicht Schokocreme am Boden befüllen. Dann eine Schicht Butterkekse auslegen. Abwechselnd Schokoladencreme und Kekse in die Kastenform schichten (6 Schichten).

Die Form für 6 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Dann den Kuchen auf eine Platte stürzen und die Folie abziehen. Wer möchte kann die Oberfläche noch mit Nüssen, gehackten Nüssen, süßem Dekor oder mit weißer Schokolade verzieren.

Zum Servieren mit einem scharfen Messer in kleine Portionen schneiden.