

Kalter Hund

Ein leckerer traditioneller Kühlschrankkuchen, perfekt für alle Schokoladenliebhaber! Er besteht aus abwechselnden Schichten von zarter Schokocreme und knusprigen Butterkekse. Das Beste daran? Er muss nicht gebacken werden – nach dem Schichten wird der Kuchen im Kühlschrank gekühlt, so dass er sich festigt und sein volles Aroma entfaltet.



Zutaten

150 g Kuvertüre, zartbitter
450 g Kuvertüre, vollmilch
150 g Kokosfett
200 g Schlagsahne
2 Pck. Vanillinzucker
250 g Butterkekse



Zubereitung

Eine Kastenform mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen. Für die Schokoladencreme beide Kuvertüren grob hacken, das Kokosfett klein schneiden und alles zusammen mit der Sahne in einem Topf schmelzen, gut verrühren. Anschließend den Vanillinzucker unterrühren.

Die Kastenform mit einer Schicht Butterkekse auslegen, die Kekse evtl. zerbrechen. Anschließend soviel Schokoladencreme auf der Keksschicht verteilen, dass diese bedeckt ist. Abwechselnd Schokoladencreme und Kekse in die Kastenform schichten (ca. 7 bis 8 Schichten).

Die Kastenform ca. 5 Std. in den Kühlschrank stellen (am besten über Nacht), damit die Creme fest wird. Den Kuchen mit einem Messer und mithilfe des Gefrierbeutels aus der Form lösen und vorsichtig auf eine Platte stürzen. Den Gefrierbeutel vorsichtig entfernen und den Kuchen gekühlt und in Scheiben geschnitten servieren.

Guten Appetit!