

Kalter Hund

Ein schokoladiger Kuchen ohne Backen mit Butterkekse



etwa 20 Stück

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

1 großer Gefrierbeutel

Schokoladencreme:

150 g Kuvertüre Zartbitter

450 g Kuvertüre Vollmilch

150 g Kokosfett

200 g Schlagsahne

2 Pck. Vanillin-Zucker

Außerdem:

etwa 250 g Butterkekse

1

Vorbereiten: Die Kastenform mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen.

2

Schokoladencreme: Beide Kuvertüren grob hacken, Kokosfett klein schneiden, alles zusammen mit der Sahne in einem Topf schmelzen und gut verrühren. Zuletzt Vanillin-Zucker unterrühren.

Die Kastenform mit einer Schicht Butterkekse auslegen, Kekse evtl. zerbrechen. Nun so viel Schokoladencreme auf der Keksschicht verteilen, dass diese bedeckt ist (Abb. 1). Abwechselnd Schokoladencreme und Kekse in die Kastenform einschieben (7-8 Schichten). Die Kastenform etwa 5 Std. in den Kühlschrank stellen (am besten über Nacht), damit die Creme fest wird.



3

Das Gebäck mit einem Messer und mit Hilfe des Gefrierbeutels aus der Form lösen und vorsichtig auf eine Platte stürzen (Abb. 2).



4

Gefrierbeutel vorsichtig abziehen (Abb. 3) und das Gebäck am besten gekühlt und in Scheiben geschnitten servieren.



Tipps:

- Rühren Sie unter die Schokoladencreme 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma.
- Oder verfeinern Sie die Schokoladencreme mit 2 Portionspäckchen (je 2 g) Instant-Espresso-Pulver.
- Damit der Gefrierbeutel nicht wegrutschen kann, beim Einfüllen die Form einfach etwas fetten und dann die Form mit dem Gefrierbeutel auslegen.

**Brenn- und Nährwerte
für Kalter Hund Rezept**

	Pro 100 g / ml	Pro Portion / Stück
Brennwert	2.216 kJ / 530 kcal	1.348 kJ / 323 kcal
Eiweiß	6 g	4 g
Kohlenhydrate	40 g	24 g
Fett	38 g	23 g

- Hinweis zur Berechnung:
1 Portion / Stück = $\frac{1}{20}$ des zubereiteten Rezepts