

## Gestreifter kalter Hund

**Für die Kastenform (20 x 11 cm):**  
Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel (3 l)

### Schokoladencreme:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
300 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
150 g Kokosfett  
200 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
8 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)  
2 Btl. Instant-Espressopulver (je 2 g)  
etwa 25 g Dr. Oetker Pistazien gehackt

### Außerdem:

200 g Vollkorn-Butterkekse



**1. Vorbereiten:** Kastenform mit aufgeschnittenem Gefrierbeutel oder Frischhaltefolie auslegen.

**2. Schokoladencreme:** Kuvertüren getrennt grob hacken und Kokosfett klein schneiden. 75 g Kokosfett und 100 g Schlagsahne mit der dunklen Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Das übrige Kokosfett, Schlagsahne und die weiße Kuvertüre ebenfalls im Wasserbad schmelzen. 1 Pck. Vanillin-Zucker und Aroma unter die weiße Kuvertüre rühren. Unter die dunkle Kuvertüre vorsichtig 1 Pck. Vanillin-Zucker und Espresso-Pulver rühren.

**3.** Kastenform mit den Pistazienkernen ausstreuen und gut 4-5 Esslöffel dunkle Schokoladencreme darübergerben. Nun eine Schicht Kekse, diese evtl. etwas zurechtschneiden, auf die Schokoladencreme legen. Mit Hilfe eines Esslöffels so viel weiße Schokoladencreme auf die Keksschicht geben, bis diese gleichmäßig bedeckt ist, ggf. gleichmäßig verstreichen. Nun eine Schicht Butterkekse auf die weiße Schokoladencreme geben. Mit einem Esslöffel so viel dunkle Schokoladencreme auf die Keksschicht geben, bis diese bedeckt ist, ggf. gleichmäßig verstreichen. Abwechselnd die beiden Schokoladencremes und Kekse in die Kastenform einschichten (5-6 Schichten) und mit Schokoladencreme abschließen. Die Form etwa 5 Std. in den Kühlschrank stellen (am besten über Nacht), damit die Creme fest wird.

**4.** Den kalten Hund aus der Kastenform auf eine Platte stürzen, Gefrierbeutel oder Frischhaltefolie vorsichtig entfernen. Den kalten Hund in Scheiben, Streifen oder Würfel (Abb. 1) schneiden und am besten gut gekühlt servieren.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 10 g, Kh: 9 g, kJ: 535, kcal: 128

etwa 50 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Damit der Gefrierbeutel oder die Frischhaltefolie besser in der Form hält, die Form einfach leicht fetten und dann mit dem Gefrierbeutel oder der Folie auslegen.
- Wenn Sie den Kuchen für Kinder zubereiten, lassen Sie in der Schokoladencreme Rum-Aroma und Espresso-Pulver einfach weg.



Abb. 1