

## Kalter Hund

**Für die Kastenform (25 x 11 cm):**  
1 großer Gefrierbeutel

**Schokoladencreme:**

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter  
450 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch  
150 g Kokosfett  
200 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker 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 einschichten (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.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 23 g, Kh: 24 g, kJ: 1.348, kcal: 323

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.

etwa 20 Stück



gelingt leicht



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

### 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.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3