




Kalter Hund

Der Klassiker Kalte Schnauze mit viel Schokolade und Butterkeksen schmeckt nicht nur zum Kindergeburtstag.

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Backpapier

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

Wie wird der Klassiker Kalter Hund zubereitet?:

1 Vorbereiten:

Die Größe der Kastenform auf das Backpapier übertragen.



Die Ecken des Backpapiers entlang der eingezeichneten Linien ausschneiden.



Das Backpapier an den eingezeichneten Linien falten.



Die Form mit dem Backpapier auslegen.



2 Schokoladencreme zubereiten:

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

3 Creme und Kekse einschichten:

Die Kastenform mit einer Schicht Butterkekse auslegen, Kekse evtl. zerbrechen. Nun so viel Schokoladencreme auf der Keksschicht verteilen, dass diese bedeckt ist. 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.



4 Den Kalten Hund mit einem Messer und mit Hilfe des Backpapiers aus der Form lösen und vorsichtig auf eine Platte stürzen.



5 Backpapier vorsichtig abziehen und den Kalten Hund am besten gekühlt und in Scheiben geschnitten servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Damit das Backpapier nicht wegrutschen kann, vor dem Einfüllen die Form einfach etwas fetten und dann die Form mit dem Backpapier auslegen.
- Unter die Schokoladencreme 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale rühren.
- Oder die Schokoladencreme mit 2 Portionspäckchen (je 2 g) Instant-Espresso-Pulver verfeinern.
- Der Kuchen hält sich etwa 2 Tage gut verpackt im Kühlschrank.
- Statt mit Backpapier kann die Form auch mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ausgelegt werden.

