

Weißes Kalter-Hund-Konfekt mit Himbeer

Mini Kalter Hund als Praline mit weißer Kuvertüre, Butterkeksen und Himbeergelee

etwa 25 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (20 x 11 cm):

Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel (3 l)

Himbeerfüllung:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
150 g Himbeeren , frisch oder tiefgekühlt
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Weißer Creme:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
75 g Kokosfett
100 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

Außerdem:

etwa 150 g Mini-Butterkekse mit Schokolade
25 g Dr. Oetker gehackte Pistazien
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe , rosa

1 Himbeerfüllung:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Himbeeren (frische Himbeeren verlesen) mit Vanille-Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und zerdrücken. Himbeeren durch ein Sieb streichen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Himbeermasse unter Rühren auflösen. Einen kleinen Teller kalt abspülen und die Himbeermasse daraufgeben. Im Kühlschrank fest werden lassen.

2 Kastenform mit Frischhaltefolie oder dem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen. Eine Lage Butterkekse hineinlegen.

3 Weiße Creme:

Kuvertüre gorb zerkleinern. Kokosfett klein schneiden. Beide Zutaten zusammen mit der Schlagsahne im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Vanille-Zucker unterrühren und die Creme etwas abkühlen lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Pistazien fein mahlen. Etwa die Hälfte davon mit Lebensmittelfarbe einfärben und dann locker mit den übrigen Pistazien mischen. Himbeerfüllung in kleine Würfel schneiden und vom Teller lösen.
- 5 Etwa 1/3 der Creme auf den Keksen verteilen. Eine weitere Lage Butterkekse auflegen. Fruchtwürfel darauf verteilen und mit einem weiteren Drittel Creme bedecken. Die letzte Schicht Butterkekse auflegen und mit übriger Creme bedecken. Pistazien darüberstreuen und zugedeckt mind. 5 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
- 6 Den kalten Hund aus der Form lösen und in etwa 25 kleine Rechtecke schneiden. Konfekt nach Belieben in Pralinenkapseln oder Mini-Papierbackförmchen servieren.

