

Kekskuchen „Kalter Hund“

Rezept von <https://www.oetker.de/rezepte/r/kalter-hund>

Zutaten

Für die Kastenform (25 x 11 cm):

1 großer Gefrierbeutel

Schokoladencreme:

150 g Kougvertüre Zartbitter

450 g Kougvertüre Vollmilch

150 g Kokosfett

200 g Schlagsahne

2 Pck. Vanillin Zucker

Außerdem:

etwa 250 g Butterkekse

Zubereitung

Wie wird der Klassiker Kalter Hund zubereitet?

1

Vorbereiten

Die Kastenform mit einem großen 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.

3

Einschichten



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.

4.



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

5



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

Wer mag kann noch eine Schicht Schokolade drüber geben und den Kuchen z.B. mit Smarties verzieren