

Kalter Hund mal anders... Leckerer Kekskuchen

Ihr Lieben,

ich habe vor einiger Zeit das Bild in einer Zeitschrift gesehen und musste das unbedingt nachmachen!!! Wer weiße Schokolade liebt, ist nun genau richtig ☐

Das Video mit dem Zubereitungs-Tutorial findet ihr [*hier*](#)

Ihr benötigt folgende Zutaten:

400g weiße Kuvertüre

300g Kokosfett

150 g Himbeeren

25g Puderzucker

2 Eier (M)

Zitronenschalenabrieb einer 1/4 Zitrone

300g Kekse mit Schokoschicht (Zartbitter)

Für die Deko:

50g Kuvertüre (Zartbitter oder Vollmilch)

Zubereitung:

Eine Kastenform (25 x 11cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Dies funktioniert super, wenn die Form zuvor eingefettet wurde, denn so bleibt die Folie super kleben und kann perfekt bis in die Ecken ausgelegt werden.



Die weiße Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad mit dem Kokosfett schmelzen und anschließend 10 Minuten abkühlen

lassen. In dieser Zwischenzeit die Eier mit dem Puderzucker weißcremig aufschlagen,



den Zitronenschalenabrieb zugeben und unterrühren. Anschließend langsam und in einem dünnen Strahl die Schokomasse unter ständigem Rühren zugeben.

Eine dünne Schicht der Schokomasse in die Kastenform geben, verstreichen und darauf die Himbeeren verteilen. Ich empfehle frische Früchte zu verwenden, da gefrorene beim Anschneiden etwas „ausbluten“.



Hierauf kommt eine Schicht Schokolade,



dann die erste Schicht Kekse.

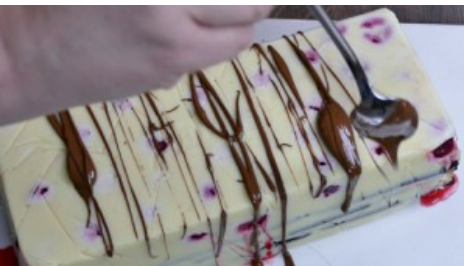


Dies wird dann noch 2x wiederholt und mit einer Schokoschicht abgeschlossen.



Der Kalte Hund muß nun mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

Nach der Kühlzeit den Kalten Hund aus der Kastenform stürzen, die Folie abziehen und mit der dunklen Kuvertüre, die zuvor über dem Wasserbad geschmolzen wird, dekorieren.



Nun sollte er nochmal für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank, bevor er angeschnitten und serviert wird.

Viel Spaß beim ausprobieren!

Eure Nicole