Kalter Hund mit dunkler oder weißer Schokolade



Diesen no-bake Klassiker gab es wohl so ziemlich auf jedem Kindergeburtstag.

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN

Für die Variante mit dunkler Schokolade

- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 200 g Kokosfett (bei mir Palmin)
- 3 Eier
- 120 g Puderzucker
- 1 TL Vanille-Extrakt (alternativ 1 P. Vanillezucker)
- 1 Prise Salz
- 80 g Kakaopulver, ungesüßt
- 4 EL Milch

200 g Butterkekse
Etwas weiße Kuvertüre, einige Mini-Butterkekse für die Deko

Für die Variante mit weißer Schokolade

400 g Zartbitter-Kuvertüre
200 g Kokosfett (bei mir Palmin)
3 Eier
50 g Puderzucker
1 TL Vanille-Extrakt (alternativ 1 P. Vanillezucker)
1 Prise Salz
100 g softe, getrocknete Cranberries
200 g Schokoladenbutterkekse (bei mir Butterkekse mit Schoko gefüllt – sind aber nicht so geeignet)
Etwas Zartbitter- Kuvertüre

ZUBEREITUNG (beide Versionen)

1. Eine Kastenform (ca. 24 cm Länge) mit stabiler Frischhaltefolie oder Backpapier auslegen. Bei Silikonformen ist das Auslegen nicht notwendig.
2. Kuvertüre hacken und mit dem Kokosfett über dem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad schmelzen.
3. Eier mit Puderzucker, Salz und Vanille cremig aufschlagen (dauert einige Minuten). Bei der dunklen Variante Kakaopulver und Milch langsam einrühren.
4. Die geschmolzene Kuvertüre langsam unterrühren. Etwas von der Masse in die Form geben, so dass der Boden bedeckt ist. Die Seiten der Backform mit etwas Schokocreme einstreichen. Nun die Kekse und die Schokomasse abwechselnd in Lagen in die Form schichten. Bei der weißen Variante noch einige Cranberries auf jede Schokoschicht streuen.
5. Die letzte Schicht sollte aus Keksen bestehen.
6. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Danach aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte stürzen.
7. Für die Deko etwas Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Nach

Wunsch den kalten Kuchen damit verzieren.

8. Wer mag kann noch Mini-Butterkekse bzw. Cranberries auf der noch nicht getrockneten Kuvertüre verteilen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen und erst kurz vor dem Gebrauch aus dem Kühlschrank holen.