SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



# Kalter Hund mit Schokolade und Butterkeksen – Schicht für Schicht Schokoladenglück

**Zubereitungszeit:** 15 min

**Kochzeit:** 5 h

**Gesamtzeit:** 5 h 15 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 1 Personen

## Zutaten für eine Kastenform:

400 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops

200 g Blömboom Milk Hot Chocolate Drops

250 g Kokosfett

200 ml Sahne

1 Packet(e) Vanillezucker

300 g Butterkekse

## Zubereitung des Kalten Hundes:

1.**Form vorbereiten:**

Befeuchten Sie eine Kastenform leicht mit Wasser und kleiden Sie sie vollständig mit Frischhaltefolie aus. So lässt sich der Kuchen später leicht lösen.

2.**Schokolade schmelzen:**

Erhitzen Sie das Kokosfett in einem mittelgroßen Topf bei kleiner Temperatur, bis es vollständig geschmolzen ist. Hacken Sie währenddessen die Kuvertüre grob.

3.**Kuvertüre hinzufügen:**

Geben Sie die Zartbitter- und Vollmilch-Kuvertüre zum geschmolzenen Kokosfett und lassen Sie alles bei niedriger Hitze unter Rühren vollständig schmelzen.

4.**Verfeinern:**

Rühren Sie den Vanillezucker unter, bis er sich aufgelöst hat. Nehmen Sie den Topf von der Herdplatte und rühren Sie anschließend die Sahne gleichmäßig unter.

5.**Schichten:**

Geben Sie eine dünne Schicht der Schokoladenmasse in die vorbereitete Form und streichen Sie sie glatt. Legen Sie eine Lage Butterkekse darüber. Wiederholen Sie diesen Vorgang – Schokolade, Kekse, Schokolade – bis keine Schokolade mehr übrig ist.

6.**Kühlen und servieren:**

Decken Sie die Form luftdicht ab und stellen Sie den Kuchen für mindestens 4–5 Stunden kalt. Danach vorsichtig aus der Form heben, auf eine Platte stürzen

und mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, damit er sich besser schneiden lässt.

## Tipp:

1. Wer mag, kann den Kalten Hund mit gehackten Nüssen, getrockneten Beeren oder einem Schuss Rum in der Schokocreme verfeinern.