



Unser Bestes für Ihre Familie

Kalter Hund

TM 31 (TM 21*) - 12 Scheiben

150 g	Halbbitter-Kuvertüre, in Stücken	1 EL	Vanillezucker, selbst gemacht
450 g	Vollmilch-Kuvertüre, in Stücken	250 g	Vollkorn-Butterkekse
150 g	Kokosfett		
200 g	Sahne		

- Halbbitter-Kuvertüre und 150 g Vollmilch-Kuvertüre in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 6 (12 Sek./Stufe 5)** hacken und umfüllen.
- Restliche Vollmilch-Kuvertüre in den Mixtopf geben und **10 Sek./ Stufe 6 (12 Sek./Stufe 5)** hacken.
- Restliche Zutaten – außer Butterkekse – in den Mixtopf zugeben und **8 Min./60°/Stufe 3 (8 Min./60°/Stufe 2)** schmelzen.
- Eine Kastenform (12 x 30 cm) mit Frischhaltefolie auslegen und mit einer Schicht Schokoladencreme bestreichen. Nun so viel Butterkekse auf der Schokoladenschicht verteilen (Kekse evtl. brechen), bis diese bedeckt ist. Abwechselnd Schokoladencreme und Butterkekse in die Kastenform schichten (ca. je 5 Schichten) und mindestens 5 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.
- Kuchen stürzen, Frischhaltefolie abziehen und in Scheiben schneiden.

Variante:

Für einen Kindergeburtstag mit bunten Zuckerstreuseln verzieren.

* Angaben nur bei Abweichung.

