Kalter Hund

(oder auch Lukullus)

Zutaten:

300 g Zartbitter Kuvertüre
300 g Vollmilch Kuvertüre
150 g Kokosfett
200 g Schlagsahne
2 Päckchen Vanillinzucker
250 g Kekse (Butterkekse)

Zubereitung:

1. Eine Kastenform mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen. Für die Schokoladencreme beide Kuvertüren grob klein machen, das Kokosfett klein schneiden, alles zusammen mit der Sahne in einem Topf schmelzen und gut verrühren. Zuletzt Vanillinzucker unterrühren.

2. Die Kastenform mit einer Schicht Butterkeksen auslegen, die Kekse eventuell zerbrechen. Nun so viel Schokocreme auf der Keksschicht verteilen, dass diese bedeckt ist. Abwechselnd Schokoladencreme und Kekse in die Kastenform schichten (7 - 8 Schichten).

3. Die Kastenform etwa ca. 5 Stunden in den Kühlschrank stellen (am besten über Nacht), damit die Creme fest wird.

4. Das Gebäck mit einem Messer und mithilfe des Gefrierbeutels aus der Form lösen und vorsichtig auf eine Platte stürzen. Den Gefrierbeutel vorsichtig abziehen und das Gebäck am besten gekühlt und in Scheiben geschnitten servieren.

Mein Tipp:

Rühren Sie unter die Schokoladencreme 1 Päckchen geriebene Orangenschale (es macht das Geschmaksarome etwas feiner).