



Kalter weißer Schokoladenkuchen mit Keksen



Zutaten

Für den Kuchen:

400 g	weiße Kuvertüre
300 g	Kokosfett
2	Eier (Größe M)
25 g	Puderzucker
1 TL	Zitronenabrieb
150 g	frische Himbeeren
300 g	Schoko Butterkeks, Zartbitter

Für das Topping:

50 g	Zartbitter Kuvertüre
------	----------------------

Sonstiges:

1	Kastenform
	Öl, zum Einfetten
	Frischhaltefolie

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 5-12 Std. Kühlzeit

pro Portion: 7305 kJ, 1746 kcal, 117 g Kohlenhydrate, 18 g Eiweiß, 137 g Fett, 120 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Kalter Hund oder auch Kalte Schnauze ist ein Kuchen, den du nicht backen musst und daher besonders schnell und einfach zubereitet ist. Passend zu den sommerlichen Temperaturen haben wir den Kuchen mit weißer Schokolade und Himbeeren gemacht. Dafür wird zunächst eine Schokoladenmasse aus Kuvertüre, Eiern, Puderzucker und Kokosfett erstellt. Wie bei einer Lasagne schichtest du die Schokomasse mit Keksen und Himbeeren in einer Kastenform. Jetzt muss der Kuchen nur noch auskühlen – und fertig! So easy und lecker! Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Zuerst kannst du eine Kastenform mit Öl einfetten und mit Frischhaltefolie auslegen. Dann hackst du die weiße Kuvertüre, schneidest das Kokosfett in grobe Würfel und lässt alles über einem Wasserbad schmelzen. Danach für 10 Minuten abkühlen lassen. Als nächstes kannst du die Eier mit Puderzucker und Zitronenabrieb mithilfe eines Mixers cremig aufschlagen. Nun gießt du die Schoko-Kokosmasse langsam unter ständigem Rühren in die aufgeschlagenen Eier.

Step 2:

Im nächsten Schritt eine dünne Schicht der Schokomasse in die Kastenform geben, gleichmäßig verstreichen und die Himbeeren darauf verteilen. Nun folgt eine weitere Schicht Schokolade, bevor du dann eine erste Schicht aus Keksen legst. Um die Ränder auszufüllen, kannst du die Kekse halbieren. Diesen Schritt wiederholst du noch einmal mit einer weiteren Schicht Schokolade und Keksen und schließt dann mit einer dünnen Schokoschicht ab.

Step 3:

Den Kalten Hund mit weißer Schokolade für mindestens 5 Stunden, am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Nach der Kühlzeit kannst du den Kalten Hund aus der Kastenform stürzen und die Folie abziehen. Für das Topping die dunkle Kuvertüre hacken und über dem Wasserbad schmelzen. Den Kalten Hund mit der dunklen Schokolade verzieren und vor dem Servieren im Kühlschrank aufbewahren.