

Rezept

Kalter Hund

LEIBNIZ



Zutaten:

250 g Kokosfett
2 mittelgroße Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Kakaopulver
100 g gehackte Mandeln
Fett für die Form
150g Butter LEIBNIZ
150g weiße Kuvertüre
50g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Das Kokosfett in einem Topf bei milder Hitze schmelzen lassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Eier, Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Kakao und gehackte Mandeln hinzufügen und nach und nach das Kokosfett unterrühren. Eine Kastenform von ca. 20 cm Länge mit Alufolie auslegen und einfetten. Den Boden mit Butter LEIBNIZ bedecken, dann abwechselnd die Kokosfettmasse und die restlichen Kekse einschichten. Den kalten Hund mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Anschließend den Kuchen aus der Form nehmen. Die weiße Kuvertüre zerkleinern und über einem heißen Wasserbad erhitzen. Den kalten Hund damit einstreichen. Die dunkle Kuvertüre hacken, ebenfalls schmelzen und als schwarze Flecken auf dem kalten Hund verteilen.

TIPP:

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf beim Dekorieren dieses Kuchens. Für Afrikaurlauber könnte es auch ein Zebra werden, für den Schachspieler bietet sich das Schachbrettmuster an und in der Faschingszeit könnten ein lachendes und ein weinendes Harlekingesicht aufgemalt werden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Kühlzeit: mindestens 1 Stunde
für 1 Kastenform (ca. 16 Stücke)