Kalter Hund

80 Minuten

8 Portionen

Zutaten

- 200 g Zartbitter Kuvertüre
- 200 g Vollmilch Kuvertüre
- 200 g Ceres Kokosfett
- 130 g Schlagobers/Sahne
- 2 Packungen Vanillezucker
- 200 g Butterkekse

Die Kekstorte “Kalter Hund” wird auch Lukullus, Kalte Schnauze, Schwarzer Peter und Schwarzer Hund genannt. Die Torte, die auch als Kuchen bezeichnet wird, kann ganz ohne backen zubereitet werden und ist für Kindergeburtstage ideal geeignet.

Im Ursprung wird der Kalte Hund mit Butterkeksen und einer Kakao-Kokosfett Creme zubereitet. Der Kreativität sind jedoch kaum Grenzen gesetzt: Versuchen Sie eine Zubereitung mit weißer Schokolade oder eine Mischung aus Zartbitter- und Vollmilchschokolade. Verschiedene Keksarten sind ebenso interessant und vielleicht entwickeln Sie die Zubereitung weiter und erfinden gar ein eigenes Familienrezept.

Sogar in der Weihnachtlichen Bäckerei und Backstube findet sich der Kalte Hund ein. Verwenden Sie Spekulatius anstelle von Butterkeksen und verfeinern Sie die Schokoladenmasse mit Zimt und Lebkuchengewürz. Lebkuchen? Das ist auch ein gutes Stichwort, von den Oblaten befreit dürfte ein Kalter Hund mit Lebkuchen eine fantastische Weihnachtstorte sein. Ceres Kokosfett ist für den Kalten Hund die ideale Zutat, Ceres lässt sich leicht verarbeiten und ist bekömmlich. Gutes Gelingen wünscht das Ceres Team!

Zubereitung

- Eine Kastenform oder Terrinenform mit etwas Öl auspinseln und mit Frischhaltefolie auskleiden.
- Kuvertüre klein schneiden, mit Ceres Kokosfett, Schlagobers/Sahne, Vanillezucker in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen.
- Die Schokoladenmasse stetig rühren, damit eine gleichmäßige Masse entsteht.
- Die geschmolzene Schokoladenmasse fingerdick in die vorbereitete Form einfüllen und Butterkekse einlegen. Die form für 15 Minuten kalt stellen.
- Erneut Schokoladenmasse einfüllen und Kekse einlegen - 15 Minuten kalt stellen.
- Nach und nach Schokoladenmasse und Kekse einfüllen und immer wieder kalt stellen bis die Kastenform gefüllt ist.
- Den "Kalten Hund" mindestens eine Stunde komplett auskühlen lassen, dann stürzen und in Scheiben geschnitten servieren.

Süßes, Vegetarisch

Zurück