



Kalter Hund mit Zartbitterschokolade

Zeit gesamt
🕒 3h 30min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 20 Portionen

Zucker	140 g
Kuvertüre, zartbitter	200 g
Streichfett	200 g
Eier	3 St.
Vanillinzucker	2 TL
Salz	
Kakaopulver	50 g
Milch	40 ml
Butterkekse	250 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Kastenform 28 cm, Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Zucker in den Mixbehälter geben und 20 Sek./Stufe 10 pulverisieren. Vorgang nach Belieben wiederholen und anschließend Puderzucker umfüllen.
2. Zartbitter-Kuvertüre und Streichfett in grobe Stücke teilen, in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 15 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher 6 Min./Stufe 1/55 °C schmelzen. Falls noch nicht alles vollständig geschmolzen ist: Masse an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und mit eingesetztem Messbecher weitere 2 Min./Stufe 1/55 °C schmelzen. Umfüllen und Mixbehälter reinigen.
3. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzen. Eier, Puderzucker, Vanillinzucker, 1 Prise Salz, Kakaopulver und Milch in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 3 Min./Stufe 4 verrühren. Messbecher entfernen, Gerät auf 2 Min./Stufe 3 einstellen und Schokoladen-Streichfett-Mischung langsam durch die Deckelöffnung gießen.
4. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Boden und die Seiten mithilfe eines Pinsels mit der Schokoladenmasse bestreichen. Dann den Boden der Form mit einer Schicht Butterkekse belegen. Kekse passend zurechtschneiden, damit keine großen Lücken entstehen. Anschließend Kekse mit etwas Schokoladenmasse übergießen, sodass sie bedeckt sind. Nun im Wechsel Butterkekse und Schokoladenmasse schichten. Nach der 6. Reihe Butterkekse restliche Schokoladenmasse langsam über die Kekse gießen, sodass die Keksschichtung komplett umhüllt ist.

5. Kuchen für mindestens 3 Std. in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade vollständig fest geworden ist. Dann den Kuchen aus der Form stürzen und Backpapier vorsichtig ablösen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wer mag, kann den Kuchen noch mit Gummibärchen, Schokolinsen, Mini-Marshmallows oder bunten Zuckerperlen verzieren. Dafür einfach die süße Dekoration mit etwas flüssiger Schokolade oder geschmolzener Kuvertüre auf den Kuchen „kleben“. Ein Hit auf jedem Kindergeburtstag!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	234 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	15 g