

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Kalter Hund

Zutaten:

Zartbitter-Schokolade 300 g

Vollmilchschokolade 300 g

Butter 370 g

Puderzucker 50 g

Butterkekse 200 g

Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Beide Schokoladensorten grob hacken und mit der Butter in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Puderzucker unterrühren, Masse etwas abkühlen lassen. Die Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen. 2 bis 3 EL Schokocreame auf den Boden streichen und 1 Schicht Kekse darauf legen. Mit Creme begießen und wieder Kekse darauf legen. So fortfahren, bis alles verbraucht ist. Kuchen zugedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen. Zum Servieren Kuchen aus der Form nehmen. Die Tortenaufleger auf den „Kalten Hund“ legen und den Geburtstagsgästen servieren.