

Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, 12.09.2024

Kalter Hund mit Schoko-Minze-Sahne

Für 12 Stücke

Zutaten:

Für die Schoko-Minz-Sahne:

250 g Sahne
100 g Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
6 Schoko-Minz-Täfelchen
1 Pck. Sahnefestiger

Für den „Kalten Hund“:

150 g Zartbitter-Kuvertüre
450 g Vollmilch-Kuvertüre
150 g Kokosfett
200 g Schlagsahne
200 g Butterkekse
200 g Schoko-Minz-Täfelchen

Außerdem:

einige Blätter frische Minze und ca. 6 Schoko-Minz-Täfelchen
Kastenform (ca. 25 cm)
Frischhaltefolie oder Backpapier
Spritzbeutel mit Sterntülle

Zubereitung:

- 1. Für die Schoko-Minz-Sahne** die Sahne in einem Topf vorsichtig erhitzen. Schokolade in Stücke brechen und mit den Schoko-Minz-Täfelchen zur Sahne geben. Unter Rühren in der Sahne saftig schmelzen. Die Masse in einen hohen Rührbecher füllen, auskühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.
- 2. Für die Schokoladencreme** beide Kuvertüren-Sorten grob hacken, das Kokosfett klein schneiden. Alles zusammen mit der Sahne in einen Topf geben und bei schwacher bis mittlerer Hitze schmelzen und gut verrühren.
- Die Kastenform mit Frischhaltefolie oder Backpapier sorgfältig auslegen, dabei die Folie etwas über den Rand stehen lassen. Form am Boden mit einer Schicht Butterkekse auslegen, die Kekse dazu eventuell in Stücke brechen. Nun so viel Schokoladencreme auf der Keksschicht verteilen, dass diese gerade bedeckt ist.
- Mit einer weiteren Schicht Butterkekse belegen, darauf wieder eine Schicht Schokomasse füllen und glattstreichen. Übrige Butterkekse und Schokomasse nach und nach einschichten, zwischendurch eine Schicht mit jeweils 2 übereinanderliegenden Schoko-Minz-Täfelchen einlegen.
- Weiter schichten, bis Schokomasse und Kekse verbraucht sind, dabei mit einer Schicht Butterkekse abschließen.
- Schichtkuchen im Kühlschrank mindestens 8 Stunden erkalten lassen.
- Kuchen aus der Form stürzen, die Folie abziehen.
- Die Schoko-Minz-Sahne** steif schlagen, dabei Sahnefestiger einrieseln lassen. Die Ränder des „Kalten Hundes“ damit einstreichen. Die restliche Schoko-Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und dicht an dicht Tupfen auf den Kuchen spritzen.
- Zum Servieren mit frischer Minze und einigen Schoko-Minz-Täfelchen garnieren. Am besten mit einem Säge- oder Elektromesser in Scheiben schneiden.