

Kalter Hund

Zutaten:

250 g Zartbitterschokolade

75 g Butter

100 g Vollrahm

1 Pack Butterkekse

1. Schokolade und Butter über einem Wasserbad zusammen schmelzen. Vollrahm dazugeben und verrühren.
2. Eine Kastenform mit Klarsichtfolie gut ausdecken und dabei etwas Folie überlappen lassen. Etwas Schokoladenmasse auf den Boden streichen und die Kekse nebeneinander legen. Wieder eine Schicht Schokoladenmasse über die Kekse geben und weitere Kekse nebeneinander ordnen. So weiterfahren, bis die ganze Masse aufgebraucht ist.
3. Die Kastenform für mind. 2 Stunden in den Tiefkühler oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die überlappte Folie vorsichtig anheben, so dass der Cake raus kommt.
4. Etwas antauen lassen und in Stücke schneiden.

