

Kalter Hund

Zutaten

Zubereitung: ca. 35 Minuten
Kühl stellen: ca. 6 Stunden

Für 1 Cakeform von ca. 1 l Inhalt
ca. 22 cm Länge
Für 8 Stück

Backpapier für die Form

2 dl Halbrahm
300 g dunkle Schokolade, gehackt
100 g Milkschokolade, gehackt
2 EL Kirsch oder Cognac, nach Belieben
250 g Petit Beurre



Zubereitung

1. Rahm erhitzen. Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade beifügen, schmelzen. Nach Belieben Kirsch oder Cognac beifügen.
2. Lagenweise Schokolade-Masse und Petit Beurre in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen. Mit Schokolade-Masse beginnen und abschliessen, glatt streichen. Zugedeckt 5-6 Stunden kühl stellen.
3. Kalten Hund auf ein Brett stürzen. Form und Backpapier entfernen. Mit einem in heisses Wasser getauchten und getrockneten Messer in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 456 kcal, 7g Eiweiss, 25g Fett, 49g Kohlenhydrate.