



Rezept

KALTER HUND



KALTER HUND



Kontributor: **CAROLE POIROT**



KATEGORIE
Dessert



AUSGABE
sisterMAG52

- » Man braucht 6 relativ flache Gläser, die ungefähr den gleichen Durchmesser wie die Kekse haben
- » Ergibt: 5-6 kleine Kuchen, ½ Kuchen pro Person sollte ausreichen

Z u t a t e n

- 200 g dunkle Schokolade
- 250 g Butter
- 2 TL Pulverkaffee
- 150 g Puderzucker
- 150 g (ungefähr 25-30) Kekse

-
- SCHRITT 1** Jedes Glas so glatt wie möglich mit Frischhaltefolie auskleiden. Die Schokolade in kleine Stücke brechen.
 - SCHRITT 2** Schokolade und Butter über sehr niedriger Hitze in einem Topf schmelzen.
 - SCHRITT 3** Den Puderzucker unterrühren. Einen Esslöffel der Schokoladen-Mischung in das Glas geben.
 - SCHRITT 4** Einen Keks darauf legen. Jetzt nochmal 1-1,5 EL Schokolade drüber geben, so dass der Keks bedeckt ist.
 - SCHRITT 5** Den nächsten Keks obenauf legen. Wiederholen, bis alle 4 Kekse aufgebraucht sind.
 - SCHRITT 6** Mit 1,5 EL Schokolade abschließen. Mit den anderen Gläser wiederholen. Für mindestens 3-4 Stunden in den Kühlschrank geben.
 - SCHRITT 7** Um die »Kuchen« aus den Gläsern zu nehmen, wärmt man sie vorsichtig mit den Händen an bis der Kuchen vorsichtig an der Frischhaltefolie aus dem Glas gezogen werden kann. Frischhaltefolie abziehen und die Kuchen zum Servieren halbieren.