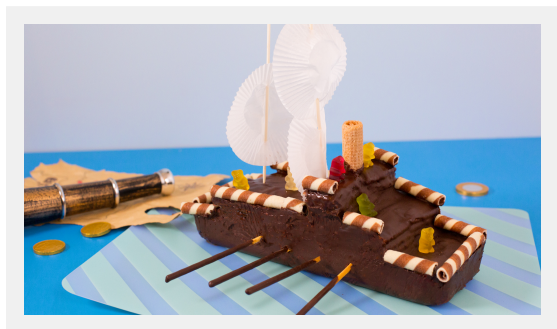




Zutaten

Für den Kuchen:

200 g	Zartbitter-Kuvertüre
400 g	Vollmilch-Kuvertüre
150 g	Kokosfett
200 g	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
300 g	Butterkekse

Für die Verzierung:

100 g	Zartbitter-Kuvertüre
	Waffelröllchen
	Schokolinsen
	Schokowaffeln / helle Waffeln rund

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + Kühlzeit

pro Portion: 1861 kJ, 445 kcal, 52,0 g Kohlenhydrate, 7,76 g Eiweiß, 22,8 g Fett, 28,5 mg Cholesterin, 4,85 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

veggie

Zubereitung

Kalter Hund ist der Lieblingsgeburtstagskuchen von früher. Wir zeigen dir, wie sich der Schoko-Keks-Kuchen als Piratenschiff für die nächste Mottoparty pimpen lässt.

Step 1:

Zuerst legst du eine Kastenform mit Frischhaltefolie aus. Dann die Kuvertüren grob hacken, das Kokosfett kleinschneiden und alles zusammen mit der Sahne, dem Salz und dem Vanillezucker in einem Topf langsam schmelzen lassen und gut miteinander verrühren.

Step 2:

Eine kleine Menge Schokocreame auf den Boden der Kastenform geben. Dann eine Schicht Butterkekse auflegen. Nun so viel Schokoladencreme auf der Keksschicht verteilen, sodass diese gerade so bedeckt ist.

Step 3:

So drei Schichten lang fortfahren. Dann nur noch in der Mitte Kekse auflegen, sodass quasi eine dreistöckige Treppe entsteht, die später das Piratenboot darstellen soll. Alles mit Schokoladencreme bedecken und die Kastenform für mindestens vier Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen, bis die Schokolade fest geworden ist.

Step 4:

Nach der Kühlzeit den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Platte stellen.

Step 5:

Nun die restliche Schokolade hacken und über einem Wasserbad schmelzen und das Piratenboot mit Waffeln, Waffelröllchen und Schokolinsen verzieren. Die Schokolade dient dabei als Kleber für die Verzierungen.