

Kalter Hund mit Orange und Ingwer

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

4
Std.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

150 g Zartbitter-Kuvertüre
200 g Kokosfett
100 ml Sahne
2 Esslöffel Backkakao
1 Esslöffel Puderzucker
150 g Ingwerkekse
50 g weiße Schokolade
1 Bio-Orange
150 g geröstete Pistazien

Besonderes Zubehör

Zestenreißer
Kastenform (ca. 25 cm)

"Kalter Hund? Das ist doch einfach nur Butterkekse und Schoko!" Das dachte ich auch lange Zeit. Tatsächlich kann man aber richtig verrückte Kombinationen austesten. Diese Variante ohne Ei und mit gerösteten, salzigen Pistazien, Ingwerkeksen, Orangenschale und dunkler Schokolade ist wohl der abgefahrenste Kalte Hund, den du je probiert hast.

Beachte: Dieser Kalte Hund wird am besten **über Nacht** im Kühlschrank fest.

- 1 -

Kokosfett und Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Masse ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

- 2 -

Sahne steif schlagen. Kakao und Puderzucker mit dem Schneebesen unterrühren. Kuvertüre unterheben bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

- 3 -

Mit einem Zestenreißer Orangenschale in feinen Spiralen abreiben oder Orange schälen und Schale in feine Streifen schneiden. Pistazien schälen.

- 4 -

Den Boden der Kastenform zuerst mit Kuvertüremasse bedecken. Mit Keksen belegen und großzügig mit Kuvertüre bestreichen. Pistazien und Orangenschale darauf streuen und mit Kuvertüre bedecken. Mit Keksen bedecken, Kuvertüre darauf verteilen und die letzte Lage Kekse auslegen. Mit restlicher Kuvertüre abschließen, sodass die Kekse gleichmäßig bedeckt ist.

- 5 -

Kalten Hund mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

- 6 -

Kalten Hund stürzen. Weiße Schokolade schmelzen und Kuchen damit verzieren.