

Weißer Kalter Hund mit Erdbeeren



FÜR UNSEREN WEISSEN KALTEN HUND MIT ERDBEEREN BRAUCHT IHR

400 g	weiße Schokolade
200 g	Kokosfett
500 g	Erdbeeren
1 PK	Wikana Waffel&Keks
200 g	Zartbitter-Schokolade
1 PK	Wikana Mürbchen zum Dekorieren

SO GEHTS

- 1 Schokolade und Kokosfett klein hacken und im Wasserbad schmelzen.
- 2 Erdbeeren waschen und abtrocknen. Eine Hälfte putzen und halbieren, die andere Hälfte zum Dekorieren aufheben.
- 3 Eine Kastenform mit Plastikfolie bedecken und etwas Schoko-Kokosfett-Masse in die Form geben. Ein paar Kekse und ein paar Erdbeerstücke auf die Schokocreme legen. Den Vorgang wiederholen bis die Creme aufgebraucht ist.
- 4 Die Kastenform über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit der Kalte Hund fest werden kann.
- 5 Den Kuchen aus der Form lösen und auf einen Servierteller platzieren.
- 6 Die Zartbitter-Schokolade zerkleinern, im Wasserbad schmelzen und den Kalten Hund damit dekorieren. Eine Reihe Mürbchen in die Mitte legen, solange die Schokolade noch nicht fest ist. Die restlichen Erdbeeren in die Schokolade tunken und auf den Kalten Hund platzieren.
- 7 Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen und genießen.