Kalter Hund oder Kekskuchen

Der Kekskuchen besteht aus Butterkeksen, die in einer Schokoladenmasse eingegossen werden. Ein schwerer Kuchen für Schokoliebhaber. Rezept für eine kleine Kastenform.

Zutaten:

65g Kakao
125g Puderzucker
250g Kokosfett (Palmin)
2 Eier
2 Pakete normale Butterkekse

nach Geschmack:
100g geriebene Mandeln
zum Abwandeln der Schokomasse.

Zubereitung

In das zerlassene Kokosfett den Kakao, Puderzucker und die Eier einrühren. Die Kastenform mit Pergamentpapier auslegen.

Eine Schicht Schokomasse einfüllen und darauf eine Lage der eckigen Butterkekse geben. Die Kekse wieder mit einer dünnen Schicht Schokomasse bestreichen und weiter bis zum Rand der Form abwechselnd Kekse und Schokolade aufschichten. Die letzte Schicht sollte aus Keksen bestehen.

Den Kuchen mehrere Stunden gut auskühlen und fest werden lassen. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen, das Pergamentpapier abziehen und den Kuchen kurz vor dem Verzehr in dünne Scheiben schneiden.

Man kann die Schokomasse mit geriebenen Mandeln im Geschmack etwas verändern