

Kalter Hund a la Knusperwaffel



Backerfahrung: 

Zutaten

Für eine Kastenform

200 g Kokosfett
200 g Puderzucker
75 g Kakaopulver
2 Eier
1 ½ Packungen Manner Knuspino Schokolade
1 ½ Packungen Manner Knuspino Haselnuss
1 Prise Salz
1 Packung Vanillezucker

Für die Glasur

200 g Zartbitterschokolade
ein paar Knuspino

Frischhaltefolie

Zubereitung

Eine Kastenform mit Alufolie auslegen.

Kokosfett in einem Topf schmelzen. Das Fett dabei nicht zu heiß werden lassen.

Die Eier zusammen mit dem Puderzucker, dem Kakaopulver, einer Prise Salz und dem Vanillezucker zu einer geschmeidigen Masse aufschlagen. Das noch flüssige Kokosfett Portionsweise unterrühren.

Als erstes eine Schicht Waffeln in die Form geben, dann die Kakaomasse verteilen und glatt streichen. Dann wieder eine Lage Waffeln verteilen, darauf wieder Kakaomasse geben. Diesen Vorgang wiederholen bis die Kakaomasse aufgebraucht ist. Insgesamt sind es ca. 5 Schichten und die letzte sollte aus der Kakaomasse bestehen. Das Ganze mit Folie abdecken und für mindesten 6 Stunden am Besten aber über Nacht in Kühlschrank stellen.

Die Schokolade schmelzen und den Kuchen rundherum damit einstreichen. Mit klein geschnitten Waffelstücken verzieren und wieder kalt stellen. Kurz vorm servieren aus dem Kühlschrank holen.

TIPP

Das Ganze funktioniert natürlich auch als herkömmlicher Varianten mit Butterkeksen hier wird eine Packung benötigt.

Statt de Waffeln als Verzierung kann man auch gut Schokolinsen nehmen. Ein tolles Muster bekommt Ihr wenn Ihr über den Schokoguss noch einen Guss mit weißer Schokolade sprenkelt.

Der Kuchen ist eher was für die kühleren Tage da er bei warmem Wetter recht schnell schmilzt. Ansonsten sollte er erst kurz vorm servieren aus dem Kühlschrank genommen werden. Er kann gut vorbereitet werden und hält sich im Kühlschrank ca.10 Tage.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (ohne Wartezeit)

Backzeit: -

Kühlzeit: Mindestens 6 Stunden am besten über Nacht und nochmals 2 Stunden.