

Kalter Hund mit Orangenkekse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Kokosfett, 125 gr Puderzucker, 50 gr Kakao, 1 Päckchen Vanillzucker, 2 Eier, 2 Esslöffel Orangenlikör, 2 Packungen weiche Orangenkeke, 1 Päckchen Schokoladenkekse, 1 Blatt Backpapier.

Die Vorbereitungen:

Kokosfett in einem Topf schmelzen und abkühlen lassen. Puderzucker, Kakao und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Nach und nach Eier, lauwarmes Fett und Likör mit dem Schneebesen unterrühren.

Die Zubereitung:

Eine Kastenform (ca. 25cm) mit Backpapier auslegen. Eine Lage Kekse nebeneinander auf den Formboden legen. ca 1/4 der Schokoladenmasse drauf verteilen. Vorgang dreimal wiederholen. Mit einer Schicht Schokomasse abschließen. Kuchen zugedeckt mindestens 4 Stunden (am Besten über Nacht) kalt stellen. Kuchen aus der Form stürzen. Backpapier abziehen. Mit Schokokeks verzieren. Fertig Lecker