

# Hier und heute



## „Kalter Hund“ mit rosafarbener Ruby-Schokolade

Michael Nieten macht den Retro-Kuchen „Kalter Hund“ in Rosa. Da ist alles drin, was schmeckt: Schokolade und Kekse. Michael Nieten macht aus dem Klassiker eine etwas leichtere, weniger süße Variante mit Joghurt und Früchten.

### Das Rezept

(von Michael Nieten für eine Kastenform 30x11cm)

#### Zutaten für die Schokoladenganache

- 150 g flüssige Sahne
  - Saft einer ausgepressten Bio-Zitrone
  - 50 g Naturjoghurt
  - 50 g frische Erdbeeren halbiert
  - 180 g Kokosfett
  - 400 g Ruby-Schokolade
  - 200 g weiße Schokolade
- 250 g Butterkekse (1,5 Pakete) alternativ Butterkekse selbst herstellen (siehe Rezept „Kalter Hund“ mit viel Schokolade)

#### Zubereitung

Sahne Zitronensaft, Naturjoghurt, Erdbeeren und Kokosfett miteinander unter ständigem Rühren aufkochen. Ruby- und weiße Schokolade kleinhacken, in eine Schüssel geben und die kochende Flüssigkeit auf die Schokolade gießen. Mit einem Mixstab glattrühren (homogenisieren).

Kastenform mit Backpapier auslegen, am besten vorher fetten, damit das Papier nicht rutscht. Nun die Kekse und die Ganache abwechselnd schichten.

Zuerst ca. fünf Esslöffel Ganache in die Form geben und verteilen.

Nun Butterkekse einlegen, an den Seiten einen kleinen Rand lassen, evtl. die Kekse brechen. Jetzt wieder Ganache so das die Kekse bedeckt sind.

Solange wiederholen (5 bis 6 mal) bis Ganache und Kekse verarbeitet sind.

**Wichtig:** Mit den Butterkeksen abschließen.

„Kalten Hund“ am besten über Nacht kaltstellen, damit die Creme fest wird.

Dann den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen, (evtl. Form kurz von außen anwärmen machen, zum Beispiel mit einem Fön). Das Backpapier entfernen.

Mit einen scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und genießen.

Gutes Gelingen!