

Kalter Hund mit Karamell-Erdnussbuttersauce

etwa 5 - 6 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Cakeform (20 cm):

Kalter Hund:

400 g dunkle Schokolade
50 g Butter
1 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
1 dl Rahm
250 g Petits Beurre (Butterguetzli)

Dekoration:

2 EL Erdnussbutter crunchy
4 EL Dr. Oetker Dessert Sauce Caramel
1 Pck. Dr. Oetker Mini Marshmallows
1 Pck. Dr. Oetker Milkschokolade Chunks

1 Vorbereiten:

Cakeform (20 cm) mit Backpapier auslegen.

2 Kalter Hund:

Schokolade grob hacken, in eine Schüssel geben, Butter und Vanillepaste begeben. Rahm in einer Pfanne erhitzen, über die Schokolade giessen, rühren bis die Schokolade geschmolzen ist (evtl. noch leicht im Wasserbad erwärmen, damit sie nicht stockt).

Lagenweise Schokoladen-Masse und Petit Beurre in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen. Mit Schokolade-Masse beginnen und abschliessen, glattstreichen, **ca. 5-6 Std. kühl stellen.**

Ausgekühlten kalten Hund aus der Form stürzen.

3 Dekoration:

Dessert Caramel Sauce in einer kleinen Schüssel mit der Erdnussbutter verrühren, über den Cake giessen. Mit Mini Marshmallows und Schoko-Chunks üppig dekorieren.



Dr. Oetker AG/SA

Unbedingt kühl servieren und mit einem scharfen, glatten (in heisses Wasser getauchtes und abgetrocknetes) Messer, gleichmässige Cake Stücke abschneiden



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53