Kalter-weißer-Hund

Das Rezept vom Kalten-weißen-Hund, ist das Pendant zum Kalten Hund mit dunkler Schokolade. Dabei bildet die Säure der Ribiseln mit der Süße der Schokolade ein tolle Kombination.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,3 h

Zutaten

500 g	Kuvertüre (weiß)
300 g	Kokosfett
2 Stk.	Eier (frische)
30 g	Staubzucker
1 Packung	Zitronenwaffeln (ca.350g)
150 g	Ribiseln

Für die Dekoration

Nach Belieben	Ribiseln (optional)
Nach Belieben	Zitronenmelisse (optional)

Zubereitung

1. Für den **Kalten-weißen-Hund** eine Kastenform (ca.26x11cm) dünn ausfetten und mit Backpapier auslegen.

2. Dann die Kuvertüre, zusammen mit dem Kokosfett, über einem heißen Wasserbad zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.

3. Danach die Ribiseln verlesen, waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

4. Nun die Eier, mit dem Staubzucker einige Minuten zu einer dick-schaumigen Masse aufschlagen.

5. Dann die geschmolzene Schokolade unterrühren.

6. Jetzt zuerst ca. ein Viertel der Creme in die Form geben und mit einer Lage Waffeln auslegen.

7. Anschließend wieder ein Viertel der Creme auf die Waffeln geben und diese mit den Ribiseln belegen.

8. Danach wieder ein Viertel Creme auf die Ribiseln geben, eine Lage Waffeln und letztendlich mit der restlichen Creme abschließen. Die Form sollte nun mindestens 5 Stunden im Kühlschrank ruhen, besser über Nacht. Vor dem Servieren die Form auf eine schnittfeste Unterlage stürzen und beliebig mit Ribiseln und vorzugsweise Zitronenmelisse verzieren.

Tipp

Um bei dem Kalten-weißen-Hund Luftblasen in der Masse zu vermeiden, kann man die Form, nach dem Schichten, einige Male auf die Arbeitsfläche klopfen.