

## Rezept

# Kalter Hund mit weißer Schokolade

Ein Rezept von Kalter Hund mit weißer Schokolade, am 26.04.2024

## Zutaten

|                                    |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------|
| <b>250 g</b> Kokosfett             | <b>400 g</b> weiße Kuvertüre    |
| <b>100 g</b> Puderzucker           | Abrieb von 2 Zitronen           |
| <b>150 g</b> Butterkekse           | <b>100 g</b> gehackte Pistazien |
| <b>150 g</b> frische Blaubeeren    | <b>150 g</b> frische Himbeeren  |
| <b>50 g</b> frische Johannisbeeren |                                 |

### Außerdem

|  |                              |
|--|------------------------------|
| Backpapier                                       | Kastenform (ca. 26 cm Länge) |
| evtl. weiteres Obst und Puderzucker zum Verziern |                              |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Kastenform (ca. 26 cm Länge), ergibt ca. 12 Scheiben | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 546 kcal, 41 g F, 5 g EW, 38 g KH

## Zubereitung

1. Die Beeren waschen und trocknen. Die Pistazien grob hacken.

---

2. Kokosfett mit Kuvertüre und Puderzucker in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Stetig rühren. Dann den Zitronenabrieb unterrühren und den Topf vom Herd nehmen.

---

3. Die Butterkekse dazu bröseln, die Pistazien und die Hälfte der Him- und Blaubeeren vorsichtig unterheben.

---

4. Eine Kastenform von ca. 26 cm Länge mit Backpapier auslegen. Auf den Boden der Form die restlichen Beeren legen. Anschließend mit der Schokoladen-Keks-Fruktmasse bedecken.

---

5. Die Form für mindestens 8 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach den Kalten Hund aus der Form nehmen und ggf. mit weiterem Obst belegen und mit Puderzucker bestäuben.

---

6. Vorsichtig mit einem scharfen Messer (am besten eignet sich ein Brotmesser) in Scheiben schneiden und sofort servieren.