

Rezept

Piratenschiff mit Schokoriegeln

Ein Rezept von Piratenschiff mit Schokoriegeln, am 25.04.2024

Zutaten

Für den Schichtkuchen

250 g Kokosfett	200 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker	80 g Kakaopulver
2 Eier (M)	250 g Butterkekse

Für die Deko

100 g Zartbitter-Kuvertüre	Schokoriegel
7 Schoko-Waffelröllchen	Schokolinsen

Außerdem

Fotokarton	2 Holzspieße
------------	---------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (30 cm Länge; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal, 32 g F, 5 g EW, 43 g KH

Zubereitung

1. Das Kokosfett grob hacken und bei kleiner Hitze in einem Topf schmelzen. Abkühlen lassen und in eine Rührschüssel füllen. Puderzucker, Vanillezucker und Kakaopulver hinzufügen und mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren.
2. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Die Schokoladenmasse und die Kekse abwechselnd in die Kastenform schichten. Den Schichtkuchen abgedeckt mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. Den Kuchen aus der Form nehmen. Die Kuvertüre in Stücke brechen und über dem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Die Schokoriegel mit etwas Kuvertüre rings um den Kuchenrand kleben. Schokowaffelröllchen als Kanone und Aufbauten sowie Schokolinsen als Bullaugen seitlich mit Kuvertüre festkleben.
4. Aus Fotokarton vier Segel schneiden. Je zwei Segel auf einen Holzspieß stecken und die Segel in den Kuchen stecken.