



## Kalter Kokos-Hund mit weißer Schokolade für Tinas „White Dinner“

### Description

Viele verbinden mit Kaltem Hund eine Kindheitserinnerung. Ich (leider?) nicht. Vielleicht wollte ich deswegen unbedingt mal selber einen ausprobieren. Butterkekse, Fett, Schokolade – klingt doch super! ? Vor einigen Wochen war ich in Berlin und habe dort auf einem Wochenmarkt bei einer „Kalte Hund-Bäckerei“ (ja, wirklich!) eine Scheibe des Schichtkuchens mit Marzipan-Kern gegessen – yummy, coole Idee! Marzipan war mir im August aber doch etwas zu weihnachtlich, also habe ich eine Kokos-Variante mit weißer Schokolade gemacht.



Kalter Kokos-Hund



Kalter Hund mit Kokos  
und weißer Schokolade



Koko-Bombe  
Butterkekse



weißer kalter  
Hund

Default watermark



## Kalter Hund - ein Kokos-Schoko

Recipe Type: Kuchen

Author: Schokohimmel

... eine helle Kokos-Variante des Kindheitsklassikers

### Ingredients

- 125 g Kokosfett
- 75 g weiße Schokoladen-Kuvertüre
- 75 ml Kokosmilch
- 25 g Kokosraspeln + etwas zur Deko
- 125 g Puderzucker
- 90 g Butterkekse

### Instructions

1. Alle Zutaten – bis auf die Butterkekse – unter Rühren im Topf auf dem Herd vorsichtig schmelzen lassen.
2. Die Kastenformen mit Klarsichtfolie auslegen. Das geht leichter, wenn Ihr die Kastenformen vorher mit etwas Wasser ausspült, dann haftet die Folie besser.
3. Abwechselnd Schoko-Kokos-Masse und Butterkekse in die Formen schichten. Mit der hellen Schoko-Masse anfangen, mit Butterkekse abschließen. Fertig!
4. Das Ganze im Kühlschrank mindestens 8 Stunden – oder am besten über Nacht – kaltstellen. Dann stürzen, mit den Kokosraspeln dekorieren und in Scheiben schneiden.

Serving size: 2 Kastenformen à 14 cm

### Notes

Wie Ihr seht, habe ich noch nicht so oft kalten Hund gemacht – sonst hätte ich die Butterkekse-Schichten etwas besser verteilt ? . So waren sie sehr „am Boden“, während obenauf eine dicke Schicht Kokos-Creme war.

Yeah, das ist eine kleine Kalorienbombe. Fettig und lecker ? . Diese süße, helle Variante ist eine Sünde wert – und mal wieder soooo einfach gemacht! Kokos geht ja sowieso immer...

Außerdem habe ich schon beschlossen, zu Weihnachten eine ganz besondere Kalte Hund-Variante zu

zaubern. Aber wer denkt denn schon an Weihnachten? Noch ist Sommer! ?

Und genau aus diesem Grund schicke ich diesen schönen, weißen „Kuchen“ rüber zu Tinas White Dinner. Denn: Frau Tausendschön goes white! Sie sucht noch bis zum 30.08. weiße/helle Gerichte in allen Variationen und lädt auf ihrem wunderschönen Blog zum „[White Dinner Event](#)“ ein – und die Schokohimmel-Autorin bringt natürlich standesgemäß etwas Schokoladiges mit. Liebe Tina, ich habe einen kalten, weißen Kokos-Hund für dich!

Lasst es Euch schmecken und genießt das sommerliche Wochenende! Vielleicht mit einem [Paprika-Tomaten-Brot](#), als Beilage zum Grillen? Oder mit einem leckeren [Schoko-Kokos-Eis](#)?

PS: Noch bis morgen habt Ihr die Gelegenheit, eine Foodie-Tour mit vielen kulinarischen Highlights in einer Stadt Eurer Wahl zu gewinnen! Wie Ihr noch ins Lostöpfchen hüpfst, steht in meinem letzten Blog-Post: Ich war mit [eat-the-world in Düsseldorf-Bilk](#) unterwegs.

### Category

1. Kuchen
2. Schokolade

### Tags

1. Butterkeks
2. Kalter Hund
3. Kastenkuchen
4. Kokos
5. Kokosmilch
6. Kokosraspeln
7. Kuvertüre
8. Schokolade
9. weiße Schokolade

### Date Created

22. August 2015

### Author

schokohimmel

default watermark