

Kalter Hund

mit Spekulatius



**ZUTATEN
FÜR EINEN KUCHEN:**

- 1 Becher LANDFEIN Schlagsahne
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
- 300 g ZAUBERHAFT BACKEN Zartbitterkuvertüre
- 200 g GOLDORA Mandel-Spekulatius
- 150 g BIO SONNE Kokosöl
- ½ TL COOK! Zimt
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Zur Vorbereitung eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und die Kuvertüre grob hacken.
2. Im Anschluss das Kokosöl zusammen mit Salz und Kuvertüre über einem Wasserbad behutsam zum Schmelzen bringen.
3. Nach und nach die Schlagsahne unterrühren – sobald eine homogene und cremige Masse entstanden ist, mit Zimt und Vanillinzucker würzen.
4. Am Boden eine gleichmäßige Schicht der Schokoladenmasse verteilen, glatt streichen und eine Lage Spekulatius darüber schichten.
5. Erneut eine Schicht der Schokoladenmasse darüber verstreichen und immer weiter abwechselnd mit dem Spekulatius aufschichten, bis alles aufgebraucht ist.
6. Den Kuchen mit Folie bedecken und im Kühlschrank für mindestens 6 Stunden oder über Nacht vollständig aushärten lassen.
7. Zum Schluss noch mit übrigen Spekulatiusplätzchen dekorieren.
8. Anschließend aus der Form heben, von der Folie befreien und mit einem scharfen Messer portionieren.