

# Kalter Hund de luxe mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

## Zutaten

200 g Butterkekse  
450 g dunkle Schokolade  
100 g Butter  
200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
evt. etwas weiße Schokolade



## Zubereitung

Eine Kastenform mit Folie auslegen, mit etwas geschmolzener, weißer Schokolade ein Muster auf den Boden der Form spritzen (dafür die Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine Spitze abschneiden). Form in den Kühlschrank stellen.

Währenddessen die Schokolade in kleine Stücke brechen und über einem Wasserbad zusammen mit der Butter schmelzen. 150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.

Nun mit dem Schichten beginnen.

Dafür erst eine Schicht Schokolade in die Form füllen und diese dicht an dicht mit Butterkeksen belegen, Kekse mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einstreichen (Backpinsel). Darauf wieder eine Schicht Schokolade geben und diese wieder mit Butterkeksen belegen und einstreichen. So fortfahren, bis die Schokoladenmasse und die Kekse aufgebraucht sind. Mit einer Keksschicht enden.

Form für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen, vor dem Servieren auf eine Platte stürzen und die Folie entfernen.

## Leser-Tipp

Man kann natürlich auch weiße Schokolade oder abwechselnd weiße und dunkle Schokolade verwenden.

[Link zum Rezept: Kalter Hund de luxe mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör](#)