

Weißer Kalter Hund mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

800 g weiße Schokolade
180 g Kokosfett
150 g Schokokekse
80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Deko:

Schokoraspel



Zubereitung

1. Schokolade gemeinsam mit dem Kokosfett in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur unter Rühren schmelzen. Den Boden einer Kasten- oder Rehrückenform (30 cm) hiermit bedecken und eine Reihe Schokokekse auf die Schokolade schichten.

2. Die Schokokekse mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bepinseln und diese wiederum mit einer Schicht Schokolade überdecken. So fortfahren, bis die Schokolade vollständig verteilt wurde. Für mindestens 6 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit Schokoraspeln verzieren.

TIPP: Um den Kuchen gut aus der Form zu lösen, einfach die Form mit der Unterseite kurz in ein heißes Wasserbad tunken. So schmilzt die Schokolade etwas an und der Kuchen lässt sich gut stürzen.

[Link zum Rezept: Weißer Kalter Hund mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de