

Kalte Schnauze

Für 4 Personen

300 g Kokosfett 100 g Puderzucker 2 EL Vanillezucker
50 g Kakaopulver, gesiebt 2 Eier 2 Päckchen Butterkekse

Das Kokosfett in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen.

Puderzucker, Vanillezucker, Kakaopulver in einer Schüssel mischen. Die Eier zugeben und unterrühren. Das Kokosfett langsam unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen.

Tipp: Die Form kurz ausspülen, so haftet die Folie gut.

Eine dünne Schicht Kakaomasse auf dem Boden verteilen. Eine Lage Kekse darauf geben.

Erneut mit Kakaomasse bedecken und so fortfahren, bis Kekse und Kakaomasse aufgebraucht sind. Glatt streichen und im Kühlschrank kalt stellen.

Mit Frischhaltefolie abgedeckt am besten über Nacht kaltstellen.

Zum Anrichten mit der Folie aus der Form heben und in dicke Scheiben schneiden.

Tipp:

Noch besser lässt sich die kalte Schnauze aus einer Silikon-Kastenform lösen.

Horst Lichter am 20. Februar 2016