

Weihnachtlicher Kalter-Hund

Für 6–8 Personen

300 ml Schlagsahne	500 g Zartbitterkuvertüre	2 Bananen
Gewürzspekulatius	2–3 El Rum	3–4 Clementinen

Sahne in einem Topf erwärmen und gehackte Schokolade darin auflösen. Bananen schälen und längs in Scheiben schneiden. Eine kleine Kastenform (18 x 8 cm) mit Klarsichtfolie auslegen. Den Boden mit etwas Schokoladenmasse bedecken. Dann abwechselnd Spekulatius, Bananen und Schokoladenmasse einschichten. Eine Spekulatiuschicht mit Rum beträufeln. Mit Schokoladenmasse abschließen. Mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen. Clementinen in Scheiben schneiden. Kalten Hund aufschneiden und mit den Clementinen servieren.

Tim Mälzer am 05. 12. 2009