



Kalter Hund Pralinen

Der No-Bake-Klassiker als köstlich-feine Praline! Ideal als Geschenk für die Liebsten oder für Sie selbst zum Genießen. Ein herrliches Rezept mit dem Back-Öl Klassik.

Zutaten

1 Portionen

100 g Zartbitterschokolade (70-72% Kakaogehalt)
175 g hochwertige Vollmilchschokolade
1 TL Vanillezucker
65 g Byodo Back-Öl Klassik
125 g Sahne (32% Fettgehalt)
15 Vollkorn Butterkekse (150-200g)
Kastenform (20x10 cm)
Byodo Back-Öl Klassik zum Einfetten

Zubereitung

Schokolade grob hacken und zusammen mit dem Vanillezucker über einem Wasserbad schmelzen. Back-Öl Klassik unterrühren. Danach die (zimmerwarme) Sahne dazugeben unditerrühren, bis eine homogene Creme entsteht.

Eine Kastenform mit Back-Öl Klassik einfetten. Backpapier so zurechtschneiden und hineinlegen, dass es an zwei Seiten wie Laschen übersteht. So lässt sich der kalte Hund später am einfachsten aus der Form lösen.

Mit der Schokoladencreme beginnend den kalten Hund abwechselnd mit den Keksen in die Form stapeln. Mit einer Schokoladencremeschicht abschließen und optional mit Kekskrümeln dekorieren. Kalten Hund für 6 bis 8 Stunden oder über Nacht zum Erhärten in den Kühlschrank stellen. Mit einem scharfen Messer in Pralinenstücke schneiden. Direkt servieren oder im Kühlschrank aufbewahren.

Dieses Rezept ergibt 10-12 Stück Pralinen.