



NO BAKE CHOCOLATE CAKE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #102



- ANZEIGE -

Für alle Schokoladenliebhaber ist dieser Kuchen ein absolutes Muss! Er ist nicht nur super lecker, sondern auch unglaublich einfach zuzubereiten, da er nicht gebacken werden muss. Die Kombination aus knusprigen Keksen und zart schmelzender Schokolade macht diesen Kuchen zu einem wahren Geschmackserlebnis. Klassisch werden beim kalten Hund die Kekse mit der Schokolade in einer Kastenform geschichtet, ich habe mich für eine runde Form entschieden und noch einen leckeren Nuss-Frucht-Mix dazugegeben.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm

SCHOKOKUCHEN

Schmelz die Butter mit dem braunen Zucker und Salz in einem Topf, gib die Milch dazu und erwärme und rühre die Masse, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Gib die Kuvertüre in kleinen Stücken dazu und lasse sie ebenfalls schmelzen. Rühre dann den Espresso und Kakao ein und nimm den Topf vom Herd. Zerkleinere die Butterkekse in einer großen Schüssel mit dem Whacker oder einem Glas. Lege eine Handvoll Nüsse aus dem Nuss-Frucht-Mix für die Dekoration zur Seite und hacke die übrige Mischung grob. Gib nun die Schokoladenmasse, die gehackten Nüsse und Früchte und die Tonkapaste zu den Keksen und rühre alles gut durch. Fülle die Masse in einen Backring mit Springformboden oder schlage einen Backring mit Backpapier ein. Drücke die Masse glatt und stelle die Form in den Kühlschrank.

SCHOKOLADENGLASUR

Koche die Sahne in einem Topf auf, nimm sie vom Herd und gib die Zartbitterkuvertüre in kleinen Stücken dazu und rühre die Sahne, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Gieße die Glasur über den Kuchen. Hacke die übrigen Nüsse grob und streue sie über die noch weiche Glasur. Stelle den Kuchen dann für etwa 3 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank. Entferne den Backring und setze den Kuchen zum Servieren auf eine Tortenplatte. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

SCHOKOKUCHEN:

- 100 g** Butter
- 100 g** brauner Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 160 g** Milch
- 100 g** Zartbitterkuvertüre
- 40 ml** Espresso
- 60 g** Kakao
- 200 g** Butterkekse (Vollkorn)
- 150 g** Butterkekse
- 200 g** Nuss-Frucht-Mix
- 1 TL** Tonkapaste

SCHOKOLADENGLASUR:

- 50 g** Sahne
- 100 g** Zartbitterkuvertüre