



**So soll die Schoko-Knusperschnitte „Kalter Hund Reloaded“ aussehen. So geht's:**

**Aufbau.** Knusperboden, dann den Biskuit darauf legen und mit der hellen Mousse bestreichen, durchkühlen. Anschließend die dunkle Mousse darauf streichen und wieder kühlen. Den zimmerwarmen Guss darüber gießen, kaltstellen und schließlich Portionieren.

#### **Knusperboden**

40 g Vollmilchschokolade  
100 g Nougat  
50 g zerbröselte Hohlhippen oder Cornflakes

→ Nougat und Kuvertüre schmelzen, Brösel einrühren und zwischen Backpapier auf die gewünschte Stärke ausrollen.

#### **Basiscreme**

90 ml Sahne  
90 ml Milch  
40 g Eigelb  
20 g Zucker

→ alles zur Rose abziehen

#### **helles Mousse**

110 g Basiscreme  
1 g Gelatine, eingeweicht  
Abrieb von einer Tonkabohne

→ alles in der warmen Creme auflösen, abkühlen

#### **Schokoladencreme**

120 g Basiscreme  
60 g dunkle Kuvertüre  
20 ml Passionsfruchtmark

→ alles in der warmen Creme auflösen, abkühlen

#### **Schokoladenbiskuit**

2 Eier  
60 g Mehl  
30 g Kakaopulver, ungesüßt  
Etwas Backpulver  
90 g Zucker

→ alles mit dem Mixer verrühren, auf Backpapier bei 180°C ca. 5-10 Minuten backen

### **Kakaoglasur**

75 g Zucker  
60 ml Sahne

→ aufkochen

60 ml Wasser  
7 g Kakaopulver, ungesüßt  
2 g Stärke

→ verrühren und damit die Sahne andicken  
→ 2 g eingeweichte Gelatine einrühren

### **Kokossorbet**

100 g Joghurt  
200 g Zucker  
200 ml Kokosmilch  
200 ml Wasser  
Rum und Limettensaft nach Geschmack  
→ zusammen in der Eismaschine gefrieren

### **Kokos Creme Brulee**

320 g Eigelb  
1,2 l Kokosmilch  
128 g Zucker  
400 g Kokosmark  
30 ml Malibu Kokoslikör

→ in einem Wasserbad im Ofen bei 90 Grad stocken

### **Kaktuskaramell**

100 g Zucker  
100 ml Passionsfruchtsaft  
100 ml Kokosmilch

→ zu Karamell schmelzen, mit Rum ablöschen

→ hinzugeben und zu Sirup einkochen

1 Ananas, in Würfel geschnitten

→ unterheben und kurz ankochen

Einige neutral eingelegte Kaktusblätter in Würfel schneiden und hinzugeben. **Fertig!**

Auch das Drehteam der Sendung Donnerwetter des mdr war begeistert in der Küche dabei.

