

Kalter Hund (Swissmilk) von Patrick Niederberger

Mengen für 40 Personen

Ausrüstung: Cakeform

6 dl Halbrahm	1. Rahm erhitzen. Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade beifügen, schmelzen.
900 g Kochschokolade	2. Lagenweise Schokolade-Masse und Petit Beurre in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen. Mit Schokolade-Masse beginnen und abschliessen, glatt streichen. Zugedeckt 5-6 Stunden kühl stellen.
300 g Milkschokolade	3. Kalten Hund auf ein Brett stürzen. Form und Backpapier entfernen. Mit einem in heisses Wasser getauchten und getrockneten Messer in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
800 g Petit Beurre	