

Recept / Rezept

Zymny pjas abo
zymna mulka
Kalter Hund oder
Kalte Schnauze



To trjebašo:

2 pakšika butrowych plackow
1 lžyca zmjatany
3 lžyce kakawowego pulbjerja
3 lžyce cukora
1 jajo
½ kuska kokosowego tucnego / poł kuska kokosowego tucnego
Amaretto abo jabłukowa mězga

Zutaten:

2 Packungen Butterkekse
3 EL Sahne
3EL Kakaopulver
3 EL Zucker
1 Ei
Halber Würfel Kokosfett
Amaretto oder Apfelsaft

Pśigótowanie:

1. Zmjatanu, kakaw, cukor a jajo rozměšaś
2. Mjaztym rozžydniś kokosowe tucne
3. Rozžydnjone tucne zaměšaś do kakawoweje mase
4. W jadnej drugej škli pśilaś srěbkoju Amaretto pitśku wódy
5. Macaś placki do Amaretto
6. Namazaś warstwu kakawoweje mase na delku
7. Połožyś póspóromje pěš plackow
8. Na placki warstwu kakawoweje mase
9. Za drugu warstwu plack žěliś do połojcowu a połožyś na kóncoma, aby drugu warstwu pśestajili (tak ako pśi muri)
10. Ten princip (placki, kakawowa masa) wóspjetowaś, daniž njejsu placki wše
11. Na kóncu hyšći woblaś zymnu mulku z kakawoweju masu.
12. Stajis nanejmenjej na 5 góž. do zymnego

Zubereitung:

- 1. Sahne, Kakao, Zucker und das Ei zusammenrühren*
- 2. Währenddessen das Kokosfett schmelzen lassen*
- 3. Das geschmolzene Fett unter die Kakaomasse rühren*
- 4. In einer separaten Schüssel einen Schluck Amaretto mit Wasser strecken*
- 5. Kekse in den Amaretto tunken*
- 6. Eine Schicht der Kakaomasse auf ein Brett streichen*
- 7. Fünf Kekse nebeneinander auslegen*
- 8. Darüber eine Schicht Kakaomasse*
- 9. Für die zweite Schicht Kekse, einen Keks halbieren und an die Enden legen, um einen Versatz zu erhalten (ähnlich wie eine Mauer)*
- 10. Dieses Prinzip (Keksreihe, Kakaomasse) wiederholen, bis die Kekse aufgebraucht sind*
- 11. Zum Schluss den Kalten Hund noch mit der Kakaomasse übergießen*
- 12. Mind. 5h kaltstellen.*