

« Kalter Hund »

Un dessert goûté dans un restaurant traditionnel de Berlin « Zille Stube »

Ingrédients :

200 g de chocolat noir (tablette)
200g de chocolat au lait (tablette)
250 g de graisse (ou huile) de coco. *Je me suis contenté d'une boîte de 165g*
2 œufs
75g de sucre glace
2 cuillères à soupe de cacao en poudre genre van houten
5 cuillères à soupe de lait
Option une cuillère à soupe de Rhum ambré
250g de gâteaux petit lu



Réalisation :

1. Couper les tablettes de chocolat en petits morceaux et faite fondre au bain marie avec la graisse de coco puis laisser hors du feu
2. Battre les œufs au batteur ou au fouet avec le sucre glace, le cacao en poudre et le lait (+ rhum ?)
3. Ajouter progressivement le chocolat fondu en continuant de battre pour avoir une crème lisse.
Cela fait une préparation assez collante
4. Dans un moule en silicone 10x24cm (un peu plus que la largeur des petits lus, disposer d'une couche de la préparation au chocolat puis alterner avec les gâteaux pour remplir le moule.
Il est conseillé de mettre un film plastique dans le moule pour le démoulage en humidifiant les côtés du moule pour faire tenir le film
5. Mettre le dessert au réfrigérateur pendant 5-6 heures
Pour le service découper des tranches fines avec un bon couteau

Pour un dessert plus léger la graisse de cacao peut être remplacée par de la crème liquide mais on perd le goût de la coco pour ce dessert