

## Kalte Schnauze

3 Packg. Kuvertüre (600 g) je nach Geschmack Vollmilch oder Zartbitter oder halb-halb

1 Packg. Kokosfett (250 g)

1 Becher Sahne (200 ml)

2 P. Vanillezucker

2 P. Orangefrucht

2 EL löslicher Kaffee

Zutaten im Wasserbad schmelzen (nicht kochen!) und gut verrühren.

1 Doppelpackg. Butterkekse (400 g)

Butterkekse abwechselnd mit der Schokomasse in eine rechteckige Kuchen- oder Auflaufform füllen. Wenn die beiden äußeren Schichten aus Keksen bestehen, kann man die Kalte Schnauze später von Hand essen.

Eine Nacht im Kühlschrank fest werden lassen, dann mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden.