

## Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



## Weihnachtlicher Kalter Hund

---

### Zutaten

- 300 ml Schlagsahne
- 500 g Zartbitterkuvertüre
- 2 Bananen
- Gewürzspekulatius
- 2–3 El Rum
- 3–4 Clementinen

### Zubereitung

1. Sahne in einem Topf erwärmen und gehackte Schokolade darin auflösen. Bananen schälen und längs in Scheiben schneiden.
2. Eine kleine Kastenform (18 x 8 cm) mit Klarsichtfolie auslegen. Den Boden mit etwas Schokoladenmasse bedecken. Dann abwechselnd Spekulatius, Bananen und Schokoladenmasse einschichten. Eine Spekulatiuschicht mit Rum beträufeln. Mit Schokoladenmasse abschließen. Mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen.
3. Clementinen in Scheiben schneiden. Kalten Hund aufschneiden und mit den Clementinen servieren.

Für 6–8 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten (plus Kühlzeit)