

## Kalter Hund blanc

(spécialité allemande revisitée)

<https://www.youtube.com/watch?v=wbNun85cjHY&feature=youtu.be>  
<http://www.bonap.fr/kalter-hund-blanc/>

### Sur le plan de travail :

- 4 oeufs - 50 g de sucre glace - 350 g de graisse de coco - 800 g de chocolat blanc - 150 g de framboises - 300 g de petits beurrés au chocolat (ou autres biscuits par ex des spéculos+ ajouter du chocolat au lait sous les biscuits)

### Aux fourneaux !

1 - Faites chauffer de l'eau dans une casserole et ajoutez un saladier par-dessus. Versez les oeufs puis le sucre glace dans le saladier et mélangez le tout avec un batteur tout en chauffant au bain-marie. Retirez le saladier de la casserole.

2 - Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie avec la graisse de coco puis versez la mixture précédente dans le chocolat fondu. Mélangez bien et laissez chauffer jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Laissez légèrement refroidir.

3 - Versez un peu de pâte dans le fond d'un moule à cake et disposez les framboises dessus en quatre rangées de trois. Versez de la pâte par-dessus et étalez une couche de petits beurrés au chocolat avec le côté chocolaté vers le bas. Versez à nouveau de la pâte puis étalez à nouveau une couche de biscuits et ainsi de suite jusqu'à ce que vous n'avez plus de pâte.

4 - Mettez le gâteau au frais pendant au moins 6 heures ou toute la nuit.

5 - Faites fondre du chocolat noir ou au lait avant de démouler le gâteau à l'envers sur un plat. Versez un filet de chocolat fondu sur le gâteau, découpez puis servez.

