

Zutaten:

2 Pck. Butterkekse
300 g Schoko-Kuvertüre Vollmilch
300 g Schoko-Kuvertüre Zartbitter
250 g Kokosfett
2 Pk. Vanillezucker
100 Schlagsahne

Zubereitungszeit: 20min

Zubereitung:

Das Kokosfett, die Kuvertüre und den Vanillezucker in eine mikrowellen geeignete Schüssel geben. In der Mikrowelle auf kleiner Stufe, damit sie nicht verbrennt, ca. 10 Minuten schmelzen. Eine *Dauerbackunterlage* auf den *Profi Schnittenhelfer* legen und die Form *Rocky* darauf stellen. Die ungeschlagene Sahne mit dem *Softliner groß* in die Schokoladenmasse unterrühren. Den *Rocky* mit der ersten Schicht Schoko-Masse füllen. Dann eine Schicht Butterkekse, usw. Die letzte Schicht sollte wieder Schoko-Massen sein.

Das ganze abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Anschneiden mit der *First Lady* in dünne Scheiben ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.