

## Bolo de Bolacha

Butter	250g
Zucker	250g
Eigelb	3

Mariakekse	2 Pck.
Kaffee kalt	1 Tasse
Kakao heiss	1 Tasse

Den Zucker mit dem Eigelb schaumig schlagen, die Butter hinzufügen und solange weiter schlagen, bis eine lockere Buttercreme entsteht.

Den Kaffee mit dem heißen Kakao in einer Suppenschale mischen. Man muss die Kekse gut eintauchen können. Jetzt die ersten Kekse nur kurz eintauchen und auf eine Platte legen. Sie sollten nicht schon durchweicht sein, sonst wird der Kuchen zu suppig. Einen Keks in die Mitte legen und darum einen Kranz von Keksen, damit der Kuchen am Ende wie eine Blume aussieht.

Auf die erste Schicht Kekse eine Schicht Buttercreme auftragen, Dicke nach Geschmack.

Auf die Buttercreme erneut eine Keksschicht legen, wieder mit Buttercreme bestreichen und so fortfahren, bis die Kekse aufgebraucht sind. Zum

Schluss den Kuchen rundum mit Buttercreme bestreichen und eventuell noch mit zerbröselten Keksen bestreuen.