



ZUBEREITUNG

Den Käsekuchen soweit auftauen lassen, dass man ihn in 12 Stücke schneiden kann. Die Kuvertüresorten nach einander in einem kleinen Topf schmelzen, diesen zwischendurch säubern und trocknen, und 2 Sorten Kuvertüre in jeweils einer Schüssel beiseitestellen. Die dritte Sorte im Topf belassen.

Einen Eisstiel in den Rand der halbgefrorenen Kuchenstücke stecken und die Stücke mit Kuvertüre entweder komplett bepinseln oder nun die Oberfläche und Seiten. Die Stücke auf ein Kuchengitter stellen und die Kuvertüre erkalten lassen.

Dann die Weihnachtsbäume dekorieren. Dafür etwas flüssige Kuvertüre in eine Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden, sodass ein etwa 1 mm großes Loch entsteht und damit eine Art Girlande auf da Kuchenstück zeichnen. Diese Schokoladengirlande mit Weihnachtsstreuseln verzieren und wieder aushärten lassen.

ZUTATEN

1 fertig gebackenen Käsekuchen aus der Tiefkühltheke

Für die Glasur:

300 g Zartbitterkuvertüre

300 g Vollmilchkuvertüre

300 g weiße Kuvertüre

weihnachtliche Streusel

Außerdem:

Eisstiele aus Holz

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleiner Topf, 2 Schüsseln, Kuchengitter