

Kuchen-Kunst

Zutaten | 12 Stück

1	Fertiger Kuchen, z.B. Käsekuchen
Für die Dekoration:	
300 g	Zartbitter Schokolade
300 g	Weißer Schokolade
300 g	Vollmilch-Schokolade
	Krokant
	Kokosraspeln
	Schokostreusel
	Nüsse
	Obst, z.B. Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren
	Verschiedene Schoko- und Kekspralinen oder Röllchen

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Fertigen Kuchen in 12 Stücke schneiden und ein Kuchengitter bereitstellen. Der Kuchen sollte vollständig abgekühlt sein. Am besten bereits am Vortag backen und kühlstellen.
- Verschiedene Schokoladensorten jeweils im Wasserbad schmelzen und anschließend zur Seite stellen, damit sie wieder etwas abkühlt. In dem Moment sie verwendet wird, sollte sie nur noch Handwarm sein.
- Nun jedes Stück einzeln in die Hand nehmen und dekorieren. Zuerst die Schokolade mit einem Esslöffel auf der Oberseite verteilen und etwas an den Seiten herunterlaufen lassen.
- Anschließend das Kuchenstück auf das Kuchengitter stellen und die Deko nach Wahl z.B. Streusel, Krokant, Pralinen, Kekse, frisches Obst etc. darauf verteilen. Dabei sollte die Schokolade noch gerade so flüssig sein, damit die Dekoration nicht herunterrutscht.
- Alle Kuchenstücke nacheinander dekorieren, auf dem Kuchengitter arrangieren und abkühlen lassen.

Tipp:

Verwendet man frisches Obst für die Dekoration, dann sollte der Kuchen möglichst am selben Tag gegessen werden.