

Panettone, Mailänder Weihnachtskuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Torte

Ohnebacken

1 Biskuit-Obstboden (Ø 26 cm)

fertig gekauft

1 pk (100 g)

Waffelröllchen mit

Vollmilchschokolade

* Für die Creme

1 1/2 pk Paradies-Creme

Vanille-Geschmack

(Pudding-Pulver ohne

Kochen)

400 g Schmand (Sauerrahm)

400 ml Schlagsahne

* Für den Belag

500 g Erdbeeren

* Für den Guss

1 pk Tortenguss, klar

1 tb Zucker

250 ml Wasser

etwas geschabte Schokolade

Den Obstboden auf eine Tortenplatte legen. Die Waffelröllchen an den Tortenrand legen. Für die Creme die Paradies-Creme mit Schmand und Sahne mit dem Schneebesen gut verrühren. Die Masse auf den Obstboden geben, dabei die Waffelröllchen nicht vollständig bedecken. Die Torte kalt stellen. Für den Belag die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen. Die Erdbeeren halbieren und kuppelartig auf der festgewordenen Creme verteilen. Für den Guss, aus Tortenguss, Zucker und Wasser nach Packungsaufschrift einen Guss zubereiten. Die Erdbeeren damit überziehen und den Guss fest werden lassen. Die Torte mit geschabter Schokolade garnieren.