Panettone-Torte

Zeit gesamt
2h 10min

Zubereitungszeit
1h

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 12 Portionen

Butter	275 g
Weizenmehl, Type 405	150 g
Kakaopulver	15 g
Puderzucker	550 g
Salz	
Eier	1 St.
Frischkäse, natur	150 g
Panettone	1 St.
Orangen	1 St.
Rosmarin, frisch	6 St.
Rahm Trüffel mit Zartbitterschokolade umhüllt	4 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie, Handrührgerät mit Schneebesen, Zahnstocher, Tortenplatte

1. 75 g Butter grob würfeln. Übrige Butter zum Temperieren beiseitestellen. In einer Schüssel Mehl, Kakaopulver, 50 g Puderzucker und eine Prise Salz vermengen. Gewürfelte Butter und Ei zugeben und alles mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. Plätzchenteig in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 0,3 cm dick ausrollen. Ganz nach Belieben und vorhandenen Formen Rehe oder andere weihnachtliche Motive ausstechen. Teigformen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen ca. 7–10 Min. hellbraun backen. Plätzchen aus dem Ofen nehmen und leicht abgekühlt auf Zahnstocher stecken.

3. Für die Buttercreme in einer Schüssel restliche 200 g Butter, Frischkäse und übrigen 500 g Puderzucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen zu einer cremigen Masse rühren.

4. Panettone quer zweimal durchschneiden. Unteren Panettone-Boden auf eine Tortenplatte setzen und 1/4 der Buttercreme darauf verteilen. Den zweiter Boden daraufsetzen und mit 1/4 der Creme bestreichen. Dritten Boden auflegen. Torte oben und rundherum mit der restlichen Buttercreme bestreichen. Für den Naked Look die Torte nicht vollständig bedecken.

5. Für die Deko Orange waschen und mithilfe eines Schälers einige breite Stücke abschälen. Diese in sehr dünne Streifen schneiden. Rosmarin gegebenenfalls waschen

und gründlich trocken schütteln.

6. Weihnachtliche Plätzchen, Schokoladen-Trüffel, Orangenzesten und Rosmarin auf der Torte arrangieren. Rosmarintannen mit etwas Puderzucker beschneien und Panettone-Torte servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	803 kcal
Kohlenhydrate	113 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	35 g