



Schicht-Panettone mit Orangencreme

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|-----------------------|-------|
| Pistazien | 4 EL |
| Orangen | 1 St. |
| Mascarpone | 250 g |
| Quark 20 % Fett i.Tr. | 250 g |
| Zucker | 4 EL |
| Panettone | 1 St. |
| Aprikosenkonfitüre | 6 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, feine Reibe

1. Pistazien schälen und hacken. Orange waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Mascarpone, Quark, Zucker, Orangensaft und -schale verrühren und kalt stellen. Panettone quer in 4 gleich große Scheiben schneiden.
2. Auf jeden Panettoneboden 2 EL Konfitüre und 3 EL von der Orangencreme geben und die Scheiben übereinander schichten. Schicht-Panettone mit Creme und Marmelade toppen und mit Pistazien bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 532 kcal |
| Kohlenhydrate | 66 g |
| Eiweiß | 12 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 24 g |