

# Panettone-Schichtdessert

12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zum Vorbereiten:

250 g Panettone

### Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Paradies Creme

Stracciatella

¼ l kalte Milch

250 g Speisetopfen (20 %)

250 g Mascarpone

übrigen zerkleinerten Panettone

350 g abgetropfte

Kompottsauerkirschen

### Zum Dekorieren:

vorbereitete Panettone-Sterne

Zimt-Zucker

## 1 Zum Vorbereiten:

Den Panettone in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit einem Ausstecher Sterne ausstechen und zur Seite geben. Den übrigen Panettone grob zerkleinern.

## 2 Creme:

Für die Creme Paradiescremepulver mit Milch verrühren und mit dem Handmixer (Rührstäbe) 3 Min. cremig aufschlagen. Speisetopfen und Mascarpone kurz unterrühren.

## 3 Die Panettonestücke abwechselnd mit Creme und den Kompottsauerkirschen in eine Glasschale schichten und dabei mit der Creme abschließen. Dessert kalt stellen.

## 4 Zum Dekorieren:

Vor dem Servieren das Dessert mit den Panettone-Sternen dekorativ verzieren und mit Zimt-Zucker bestreuen.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Man kann statt Panettone auch Lebkuchen mit Schokoladen-Überzug oder Weihnachtsstollen verwenden.