

# Panna Cotta-Erdbeertraum

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Vollwert-Mürbteig:

240 g Weizenvollkornmehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver  
75 g Rohrzucker  
150 g weiche Butter  
1 Ei (Größe M)  
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma  
Zitrone

### Panna Cotta-Füllung:

600 ml flüssiges Schlagobers  
90 g Zucker  
6 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine  
325 ml geschlagenes Schlagobers

### Zum Verzieren:

3 EL passierte Erdbeermarmelade  
½ Pck. Dr. Oetker Tortengelee rot  
Minzeblätter

## 1 Vollwert-Mürbteig:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

## 2 2/3 des Teiges rund (26 cm Ø) ausrollen und in eine Springform legen. Den Springformrand leicht befeuchten und mit dem übrigen Teig einen ca. 3 cm hohen Rand herstellen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

## 3 Panna Cotta-Füllung:

Schlagobers mit Zucker unter Rühren aufkochen. Die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten, erwärmen und unterrühren. Das Schlagobers kurz vor dem vollständigen Erkalten unterheben. Die Füllung auf den erkalteten Tortenboden geben und glatt streichen. Die Torte ca. 2 1/2 Std. kalt stellen.



④ Zum Verzieren:

Marmelade mit Tortengeleepulver erwärmen. Die Torte mit Gelee und Minzeblättern beliebig verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Torte mit Dr. Oetker Panna Cotta nach Packungsanleitung zubereiten.

