

# Weihnachtliche Panna-Cotta-Torte

8 - 10 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Sie benötigen:

1 Springform (22 cm Ø)

### Tortenboden:

150 g Lebkuchen

100 g flüssige Butter

### Panna Cotta-Topfen-Füllung:

4 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

250 g Speisetopfen (10 %)

130 g Zucker

1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt

375 ml geschlagenes Schlagobers

### Fruchtbelag:

2 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine

250 l Granatapfel-Saft

### Zum Dekorieren:

Granatapfelkerne

Rosmarin

1 etwas Dr. Oetker Streudekor

Christmas Party

## 1 Tortenboden:

Für den Tortenboden den Lebkuchen zerkleinern und mit Butter vermischen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegten Springform (22 cm Ø) geben, am Boden festdrücken und am Rand hoch drücken. Den Tortenboden kalt stellen.

## 2 Panna Cotta-Topfen-Füllung:

Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Topfen mit Zucker und Vanille Extrakt verrühren. Die Gelatine erwärmen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Füllung auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen. Die Torte mind. 4 Std. kalt stellen.

## 3 Fruchtspiegel:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten und mit Granatapfelsaft erwärmen. Den Fruchtspiegel bei beginnender Gelierung auf der Torte verteilen. Die Torte kalt stellen.

## 4 Zum Dekorieren:

Die Torte mit Granatapfelkernen, Rosmarin und Streudekor beliebig dekorieren.