

Pandoro-baum (Desserts)



Zubereitung

Legen Sie den Ricotta-Käse, Puderzucker und Mascarpone in eine Schüssel und schlagen mit einem elektrischen Schneebesen bis cremig und glatt. Fügen Sie den Maraschinolikör und stellen beiseite. Schneiden Sie den Pandoro seitlich in 3cm dicke Scheiben mit der klassischen Sternform. Füllen Sie einen Spritzbeutel mit der vorbereiteten cremigen Mischung, und verbreiten sie über die Mitte der Pandoro-Scheiben (lassen die Spitzen des Sterns leer). Das Ganze mit grob gehackter Schokolade bestreuen. Decken Sie mit der zweitgrößten Sternform, legen Sie eine Schicht Creme und eine von dunkler Schokolade. Weiter auf diese Weise, so dass Sie Schichten mit den Pandoro-Scheiben machen bis alle aufgebraucht worden sind. Mit Puderzucker nach Geschmack bestreuen. Die Sahne steif schlagen und füllen einmal den Spritzbeutel wieder, dann Klumpen von Creme machen an der ungefüllten Spitze jeder Pandoro-Scheibe. Legen Sie eine Kirsche in der Mitte jedes Tropfens Sahne.

Tipps

Pandoro ist normalerweise mit Creme, Mascarpone, Sahne, Eierlikör oder geschmolzener Schokolade gefüllt; Sie können ihn aber auch mit cremigem Eis, nach Ihrer Wahl, füllen.

Allgemeinwissen

Der Pandoro ('Pan d'oro' oder goldenes Brot) nach dem goldenen Gelb der Ei-Basis-Teig genannt. Einige argumentieren, dass es sich um eine Weiterentwicklung des historischen Veronese Dessert handelt, die 'Nadalin', einen sternförmigen Kuchen, der Veroneser Familien zu Weihnachten machten.

Informationen

Zubereitung 30 Minuten

Dient X Serviert 12 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Pandoro (1 Pandoro-Kuchen)

Mascarpone 250 Gramm

Ricotta-käse 250 Gramm

Puderzucker (10g Puderzucker plus etwas mehr zum Bestreuen nach Geschmack)

Maraschino-likör (Ein kleines Glas Maraschinolikör)

Dunkle schokolade 100 Gramm

Schlagsahne 250 Millimeter

Sauerkirschen (Sauerkirschen oder Kirschen in Sirup)