© Knesebeck Verlag / Skye McAlpine



Pandoro-Turm

Pandoro ist ein entfernter Verwandter von Panettone. Bei beiden handelt es sich um einen Hefekuchen. Aber während Panettone in der Regel mit kandierten Früchten und Rosinen angereichert ist, ist Pandoro ein einfacher, dezent mit Vanille parfümierter und mit Puder- oder Vanillezucker bestäubter goldgelber Hefekuchen, der in einer gezackten Kuppelform gebacken wird. Wenn man diesen Hefekuchen wie hier quer in dicke Scheiben schneidet und dann mit einer luftigen Mascarponecreme im Uhrzeigersinn versetzt aufeinandertürmt, entsteht im Handumdrehen eine Torte, die an einen Weihnachtsbaum erinnert – wenn auch nicht allzu lange. Da die Creme sehr weich ist, fängt die Torte relativ schnell an, wie der schiefe Turm von Pisa auszusehen. Deshalb würde ich sie nicht mehr als einige Stunden vor dem Servieren zusammensetzen. Immerhin können Sie die Creme im Voraus zubereiten (sogar bis zu einige Tage vorher) und in einem luftdicht schließenden Behälter im Kühlschrank lagern. Dann brauchen Sie nur ein paar Minuten für den Turmbau. Damit die Etagen besser zusammenhalten, können Sie zur Sicherung ein paar Holzspieße in die Kuchenmitte stecken. Oder schneiden Sie den Kuchen wie hier beschrieben in Scheiben, setzen die Scheiben ohne Creme wieder aufeinander und reichen die Creme separat dazu. Das sieht auch schön aus und der Kuchen droht nicht umzustürzen oder aufzuweichen.

Zutaten für 8-10 Personen

3 Eier, getrennt
80 g feiner Zucker
380 g Mascarpone
1 Pandoro-Hefekuchen (750 g)
Puderzucker zum Bestäuben

Die Eiweiße in einer fettfreien, sauberen Schüssel halb steif rühren. Bei laufendem Motor die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und weiterrühren, bis die Masse steif und glänzend ist.

Die Eigelbe und den restlichen Zucker in einer zweiten Schüssel hell und schaumig rühren. Den Mascarpone unterrühren. Den Eischnee unterheben. In einem luftdicht schließenden Behälter kann die Creme nun bis zu 3 Tage im Kühlschrank gelagert werden.

Den Pandoro quer in 4–5 dicke Scheiben schneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und ein Viertel der Mascarponecreme darauf verteilen. Den zweiten Boden leicht versetzt darauflegen und ein weiteres Viertel Mascarponecreme darauf verteilen. Mit den restlichen Zutaten ebenso verfahren. Vor dem Servieren großzügig mit Puderzucker bestäuben.

Quelle: **Cosy Christmas. Rezepte und Ideen für eine magische Weihnachtszeit.** Skye McAlpine. Knesebeck Verlag. ISBN: 978-3-98962-016-2