

## Torronecremefüllung für Panettone

3 Eigelb  
75g Zucker  
1 Vanillezucker  
300ml Schlagsahne  
150g Torrone  
1 Panettone

Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker im Wasserbad schaumig schlagen. Abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, unter die Eimasse heben und wieder kühl stellen.

Die Torrone im Gefrierbeutel mit einer Nudelrolle (oder Bratpfanne) grob zerkleinern und mit der Creme vermengen.

Den Panettone zweimal quer durchschneiden. Den unteren Ring auf eine Kuchenplatte legen und mit der Creme bestreichen. Nun den zweiten Panettonering aufsetzen und auch mit der Creme bedecken. Zum Schluss den oberen Teil des Panettone auflegen, leicht andrücken und eventuell mit der restlichen Creme verzieren.

Viel Genuss!

