



SCHUMMELTORTE MIT SOMMERBEEREN UND SAHNE

Den Kuchen vorbereiten

In einer kleinen Pfanne die Mandeln ohne Fett bei schwacher Hitze rösten, die Pfanne gelegentlich rütteln, damit sie nicht anbrennen • Sobald sie Farbe annehmen, vom Herd nehmen und zum Abkühlen beiseitestellen • Etwa 4 EL Holunderblütenlikör in ein Weinglas gießen, 1 guten Schuss Sherry oder Vin Santo zugeben und umrühren • Die Sahne in eine Rührschüssel füllen und den Zucker hinzufügen • Die Vanilleschote, falls verwendet, längs halbieren und mit einer Messerklinge das Mark herausschaben • Das Mark oder die Vanilleessenz in die Rührschüssel geben und die Sahne mit einem Schneebesen schlagen, bis sie steif ist und Spitzen bildet • Die Erdbeeren entstielen und in Scheiben schneiden

Den Kuchen zubereiten

Den Panettone aus dem Papier wickeln und quer in drei etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden • Eine Scheibe auf eine Servierplatte legen und ein paar EL der Likör-Sherry-Mischung darüberträufeln (die Panettone schein soll nicht damit getränkt werden, sondern nur etwas von dem Aroma aufnehmen) • Einen großzügigen Löffel der geschlagenen Sahne auf der Scheibe bis zum Rand verstreichen • Die Hälfte der Erdbeeren darauflegen und mit der zweiten Panettone Scheibe abdecken • Alkohol, Sahne und Beeren wie zuvor darauf verteilen und die dritte Panettone Scheibe darauflegen • Diese leicht andrücken, den restlichen Likör darüberlöffeln und mit der restlichen Sahne bedecken • Oben und an den Seiten gut verstreichen, sodass der Kuchen rundum mit der Sahne bedeckt ist – kümmern Sie sich nicht darum, wenn das Ganze ein wenig unordentlich aussieht, der Kuchen schmeckt trotzdem gut! • Die gerösteten Mandeln mit der Hand zerkrümeln, dann leicht an die Kuchenseiten drücken, bis alles bedeckt ist

Den Kuchen servieren

Die Himbeeren auf den Kuchen setzen und mit ein paar Schokoladenspänen bestreuen (einfach einen Sparschäler oder ein Messer quer über die Schokolade ziehen)

Wenn Sie schnell einen Kuchen brauchen, ist das hier eindeutig Ihr Rezept, denn Sie müssen dafür nicht backen! Italienischen Panettone bekommen Sie in einschlägigen Feinkostgeschäften, um die Weihnachtszeit auch in vielen Supermärkten. Sollte etwas Panettone übrig bleiben, wickeln Sie ihn einfach in Frischhaltefolie und tosten ihn am nächsten Morgen fürs Frühstück – superlecker.

Für 10–12 Personen

100 g Mandelblättchen
Holunderblütenlikör
Sherry oder Vin Santo
600 g Sahne
2 EL Zucker
1 Vanilleschote
oder 1 EL Vanilleessenz
2 Schalen Erdbeeren
1 mittlerer oder großer
Panettone
1 Schale Himbeeren
100 g dunkle Schokolade
guter Qualität