

# Cozonac Panettone umplut

aprox. 1 bucată



Grad de dificultate mediu



circa 40 Min.

**Ingrediente:**

1 plic Praf de îngheată cu gust de vanilie Dr. Oetker  
400 ml lapte rece  
1 plic Gelatină Dr. Oetker  
5 linguri apă  
1 linguriă Esenă migdale de 38 ml Dr. Oetker  
2 Panettone  
300 ml lapte condensat sau sos de caramel  
100 g ciree  
100 g zmeură  
100 g afine  
500 g ciocolată (pentru topping)  
fructe de pădure pentru decor

- 1 Se golește conținutul plicului de praf de înghețată într-un vas de mixare apoi se adaugă laptele.
- 2 Se bate cu mixerul la viteză mică circa 1 minut apoi la viteză mare încă 4 minute.
- 3 Gelatina se pregătește conform instrucțiunilor de pe plic.
- 4 Se adaugă peste spuma de înghețată gelatina și aroma și se încorporează manual.
- 5 Se păstrează în congelator circa 40 de minute.
- 6 Se taie capacul panettone-lui. Se scobește la interior pentru a forma o gaură în panettone.
- 7 Împrăștiati laptele condensat sau sosul de caramel în gaura formată.
- 8 Amestecați firimiturile de panettone scobite anterior cu fructele și cu crema de înghețată. Umpleți panettonele cu această compoziție.
- 9 Topiți ciocolata în cuptorul cu microunde și acoperiți panettonele cu ciocolata topită.
- 10 Decorați cu fructe de pădure.