

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cassata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [80 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 27 ORE DI RIPOSO



SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tavola

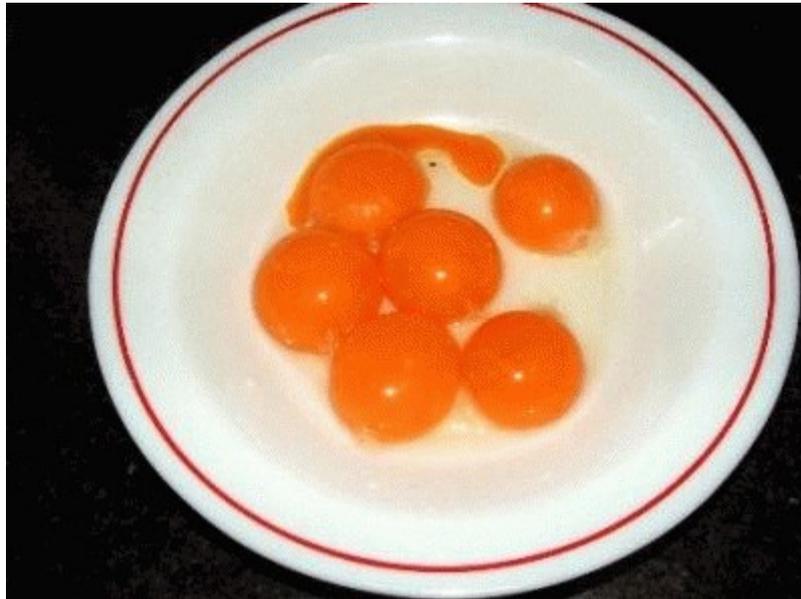
PER DECORARE

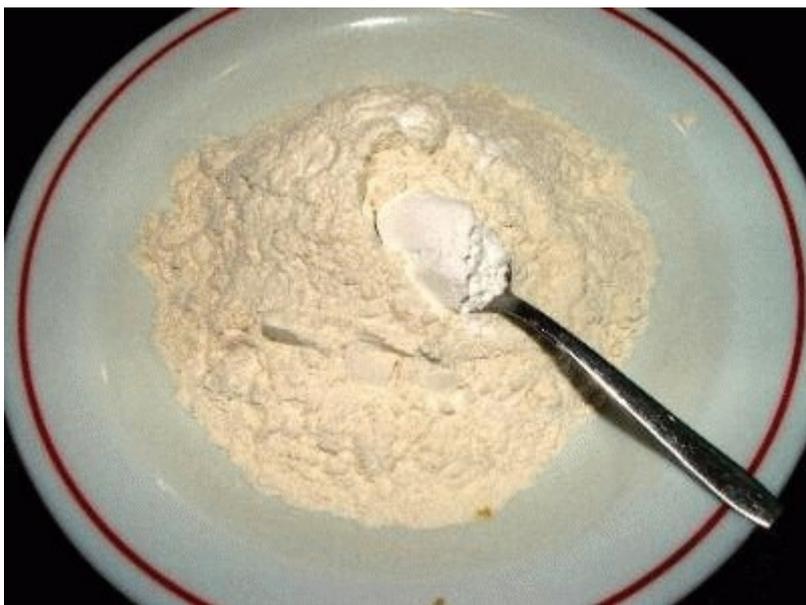
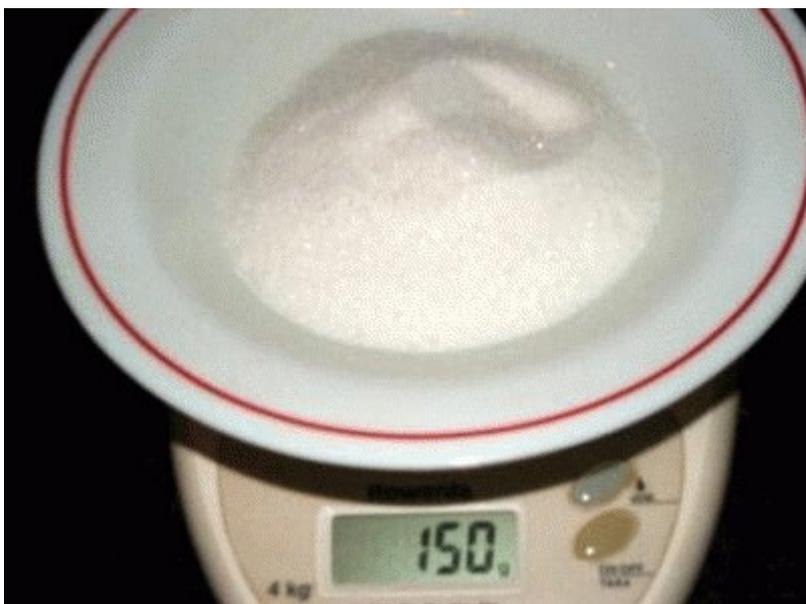
MARZAPANE VERDE 300 gr

CANDITI 300 gr

PREPARAZIONE

1 Per il pan di spagna.



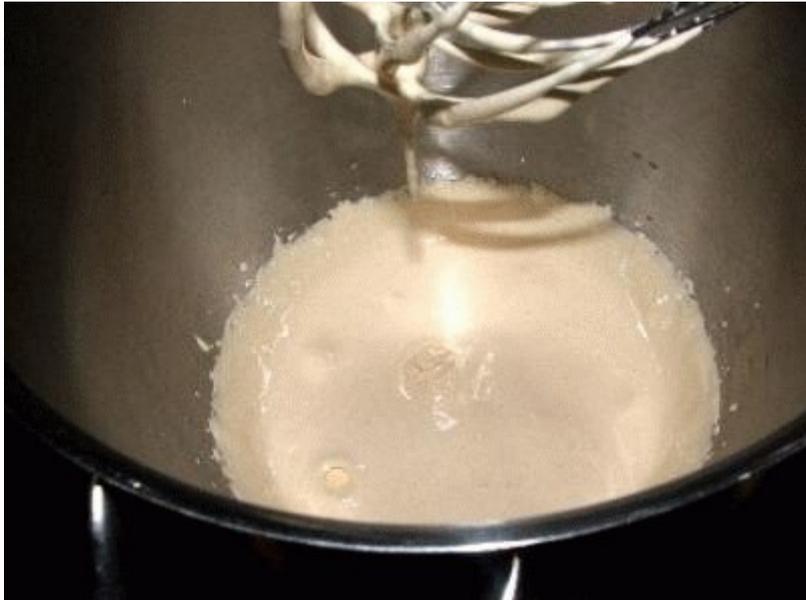




2 Nella planetaria montate gli albumi a neve molto soda.



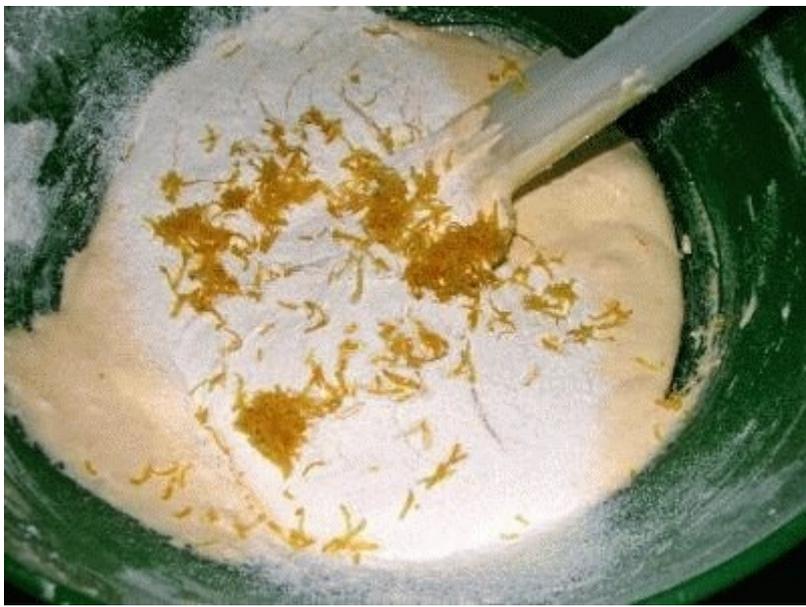
3 Montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso.



4 Mettete il composto in una ciotola, unite due cucchiata d'albume e iniziate ad incorporare farina e lievito setacciando.



5 Incorporate tutta la farina, mescolare bene dall'alto in basso e alla fine unite la buccia di limone.



6 Unite tutta la restante massa d'albume e mescolare.



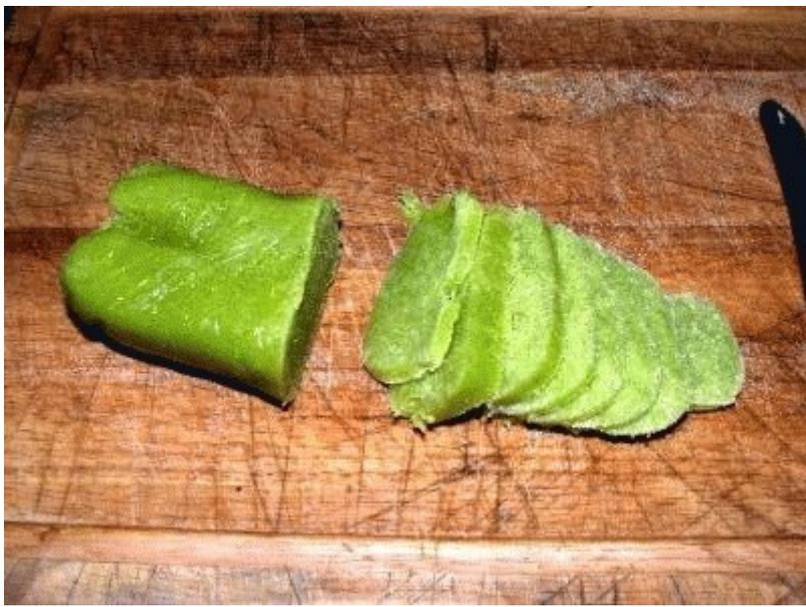
7 Imburrate ed infarinate una tortiera da 26 cm e versateci il composto.



8 Infornate a 180°C per 40 minuti.



9 Preparate le strisce di marzapane: dividete il panetto in fettine.



10 E stendetele con il mattarello, rifinite i bordi ricavando dei rettangoli.



11 Rivestite la tortiera da 16 cm a cerniera con pellicola e preparate la cassata rivestendo i bordi con il marzapane.

Rivestite tutta la tortiera con strisce di pan di spagna.

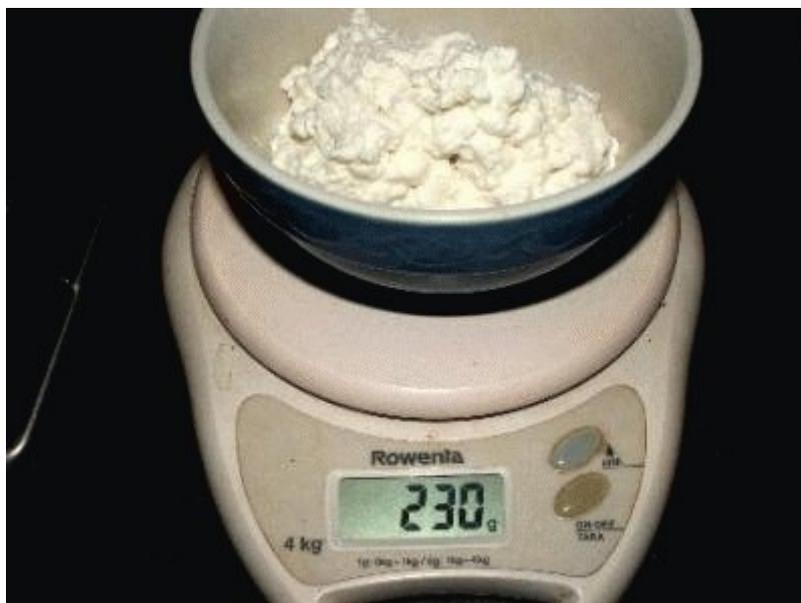
Mescolate insieme l'acqua con il Marsala.



12 E spennellare il pan di spagna con la bagna.



13 Per la crema di ricotta: mettete la ricotta a scolare per 12 ore.



- 14 Unite lo zucchero e lavorate con il cucchiaio fino ad avere un composto liscio, unite il cioccolato.



- 15 Tagliare il cedro candito a cubetti.



16 E unitelo alla ricotta.



17 Riempite la tortiera con la crema, completate con altre strisce di pan di spagna e bagnate con altra bagna.



18 Chiudete il tutto con la pellicola che debordava.

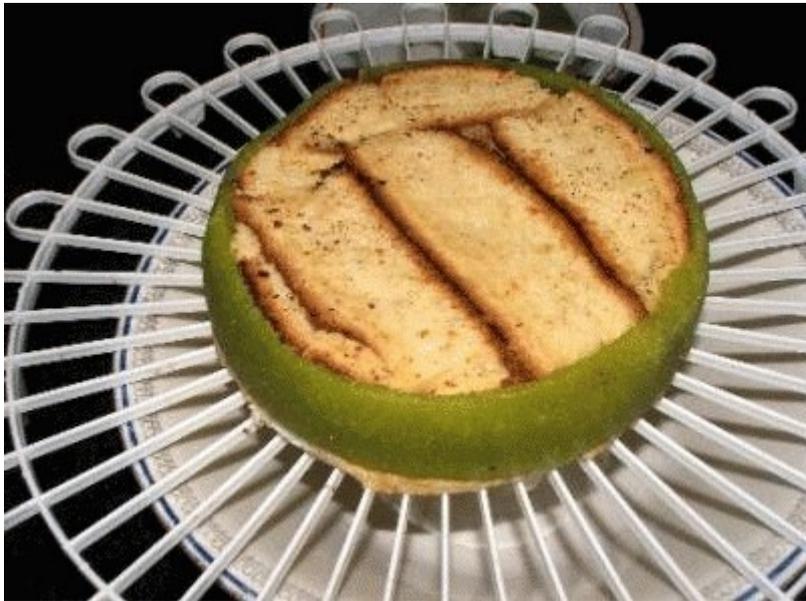


19 E mettete sopra un peso in modo che si assesti.

Fate riposare in frigo per 12 ore.



20 Trasferite la cassata sopra una griglia.



21 Preparate la glassa: in una ciotola mescolare poco gli albumi con la frusta a mano.



22 Incorporate lo zucchero setacciandolo e unite il succo di limone.

Glassare la cassata.



23 Fate riposare per 3 ore.

Decorare con i canditi.



