

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cassata siciliana

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 NOTTE DI RIPOSO*



PER IL PAN DI SPAGNA

6 uova
400 g di farina
400 g di zucchero
1 bustina lievito per dolci.

PER IL RIPIENO

500 g di ricotta
350 g di zucchero
1/4 di liquore strega
100 ml di panna montata
gocce di cioccolato.

PER LA GLASSA REALE

250 g di zucchero a velo
1 albume
gocce di limone.

PREPARAZIONE

1 Per fare il pan di spagna sbattere le uova intere con lo zucchero, successivamente aggiungere la farina un po' per volta e infine il lievito. Mettere in forno preriscaldato a 180° per 30/35 minuti circa.

Per il ripieno bisogna unire ricotta e zucchero e mescolare bene fino ad ottenere una crema bella liscia, aggiungere le gocce di cioccolato e la panna montata e mescolare ancora. Infine aggiungere il liquore strega.

Per assemblare bisogna tagliare a fette il pan di spagna e ricoprire sia il fondo e sia i bordi di una teglia. Mettere il ripieno e ricoprire con altre fette di pan di spagna. Lasciare riposare per un'intera notte; successivamente capovolgere facendola uscire dalla teglia e quindi la ricoprire di glassa reale.

Decorare a piacere con marzapane o gocce di cioccolata.

