DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cassata siciliana

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 16 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 90 min COTTURA: 50 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: *+ 12 ORE DI RIPOSO*

buccia di arancia candita

cedro candito.

Per la glassa

250 g di zucchero a velo

acqua.

Per la bagna

5 cucchiai di zucchero

400 ml di acqua

maraschino.

Preparazione

1 Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e zucchero per almeno 25 minuti. Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.
Cominciate ad unire la farina e la vanillina poco per volta usando un setaccino e mescolare con un cucchiaio di legno. Incorporate la farina dall'alto verso il basso.
Imburrate e infarinate una tortiera da 28 cm e versateci l'impasto.
Infornate a 180°C per 40 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.
A questo punto lasciatelo raffreddare.

2 Lavorate la pasta di mandorle con un poco di zucchero a velo e alcune gocce di colorante verde.

3 Foderate di pellicola la tortiera che avete usato per cucinare il pan di spagna.

4 Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta di mandorla e dategli la forma della base della tortiera.

5 Adagiate il cerchio di pasta di mandorle nella tortiera e tagliate tanti piccoli rettangoli di pasta di mandorla con le quali fodererete le pareti della tortiera.

Tagliate il pan di spagna in 3 dischi e adagiate un disco sopra la base.

6 Con il secondo disco di pds tagliate dei piccoli rettangoli (come con la pasta di mandorle) e rivestite le pareti.

7 Bagnate con la bagna (ottenuta facendo bollire in una casseruola lo zucchero con l'acqua per 10 minuti, fate riposare per 10 minuti e aggiungete un poco di maraschino).

Preparate il ripieno: in una ciotola mettete la ricotta setacciata, lo zucchero e la vanillina, mescolare bene e aggiungete un pochino di maraschino e le gocce di cioccolato.

Versate la crema sopra il pan di spagna.

8 Ricoprite con l'ultimo disco di pan di spagna e bagnate nuovamente.

9 Ricoprite con altra pellicola e dei pesi, mettete in frigo per 12 ore.

Il giorno dopo capovolgetela sopra un piatto.

10 Preparate la glassa mescolando lo zucchero a velo con un poco di acqua, dovrete ottenere una glassa non troppo liquida. Versate la glassa sulla cassata e decorate con le ciliegine, la buccia di arancia ed il cedro.