

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cassata siciliana

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 25 ORE DI RIPOSO



PER LA GLASSA

380 g di ghiaccia fondente confezionata.

PER LA FARCIA

400 g di ricotta di pecora

250 g di zucchero

3 cucchiaini di latte

1 bustina di vanillina

2 cucchiaini di liquore strega

50 g di gocce di cioccolato

50 g di frutta candita a pezzetti

PER DECORARE

qualche ciliegia candita.

PREPARAZIONE

1 Per la bagna: fate bollire in una casseruola l'acqua con lo zucchero per 10 minuti togliete dal fuoco ed unite il liquore.

Per il pan di spagna: separate i tuorli dagli albumi.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero per 2 minuti.

Montare a neve gli albumi.

Versate gli albumi sopra i tuorli e mescolare delicatamente.

Setacciate sopra il composto la farina ed il lievito e mescolare bene.

Imburrate una tortiera da 24 cm, foderate il fondo della tortiera con della carta forno ed infarinate.

Versate il composto nella tortiera ed infornate a 175°C per 30-40 minuti.



2 Per la pasta reale: mettete lo zucchero a velo e le mandorle nel bimby e frullare 30 secondi con la funzione turbo, unite l'albume, il maraschino e la vanillina e lavorate altri 30 secondi a velocità 30, infine unite il colorante e lavorate a velocità 3 fino ad avere una pasta omogenea.

Per la farcia: lavorate la ricotta con lo zucchero, il latte, la vanillina ed il liquore.

Lasciate riposare per 24 ore.

Setacciare ed unite il cioccolato e la frutta candita.

Prendete lo stampo per cassate ed un foglio di carta forno, appoggiate lo stampo sopra il foglio di carta forno e con una matita segnate la circonferenza.



3 Ritagliate il cerchio.

Imburrate lo stampo e ricoprite con della pellicola facendola aderire bene, inserite il cercho di carta forno.



- 4 Con il mattarello stendete la pasta di mandorle aiutandovi con dello zucchero a velo, ricavate una striscia e mettetela nel bordo dello stampo.



- 5 Fate fondere la ghiaccia a bagnomaria aggiungendo 1 cucchiaio di acqua e versatela nello stampo ricoprendo tutta la superficie.



6 Spennellate tutto l'interno della pasta di mandorle con della gelatina di albicocche.



7 Dividete il pan di Spagna in 3 dischi.

Ponete un disco nello stampo e bagnatelo con la bagna preparate in precedenza.



8 Versate la crema.



9 E terminate con un secondo disco di pan di Spagna bagnato.



10 Eliminate la pasta di mandorle in eccesso.



11 Coprite con carta alluminio e fate riposare in frigo per 1 ora.

Capovolgete sopra un piatto ed eliminate lo stampo.



- 12 Con l'aiuto di un pennello asciutto eliminerete dalla pasta reale verde lo zucchero in eccesso.

Adesso potete rimuovere delicatamente il cerchio di carta forno.



- 13 Spennellate la pasta di mandorle con della gelatina di albicocche sciolta sul fuoco con l'aggiunta di un pò di acqua.



14 Decorate con le ciliegie candite.

