

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cassata siciliana

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **elevata**    PREPARAZIONE: **120 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO:

**medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + **29 ORE DI RIPOSO**

---



ALBUME MONTATO A NEVE 1

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola

## PER LA PASTA REALE

FARINA DI MANDORLE 500 gr

ZUCCHERO A VELO 500 gr

VANILLINA 1 bustina

COLORANTE ALIMENTARE VERDE poche  
gocce -

ESSENZA DI MANDORLA AMARA 4 gocce

ACQUA 250 ml

FRUTTA CANDITA 300 gr

MARSALA 50 ml

## PREPARAZIONE

**1** Per il pan di spagna: nella planetaria montare le uova con lo zucchero per 15 minuti.

Setacciate la farina ed unitela alle uova in tre volte e mescolare delicatamente.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 24 cm, versateci il composto ed infornare a 150°C per 40 minuti.

Per la crema alla ricotta: fate sgocciolare la ricotta per 1 giorno.

Avvolgete la ricotta in un canovaccio e strizzate per togliere il siero ancora presente.

Setacciare la ricotta.

In una ciotola mescolare la ricotta con lo zucchero e le gocce di cioccolato.

Unite il marsala e la cannella e con le fruse elettriche con i ganci a spirale mescolare bene.

Per la glassa della copertura: in una casseruola mescolare tutti gli ingredienti fino a quando non ci sono più grumi e fate bollire fino a quando diventa trasparente.

Per la glassa per la scrittura: unite all'albume montato lo zucchero e mescolare cercando di non smontare l'albume, unite il succo di limone e mescolare per 20 incorporando molta aria.

Per la pasta di mandorle: fate bollire l'acqua con lo zucchero fino a quando prendendo un poco di sciroppo tra indice e pollice questo non fila(fate molta attenzione perchè lo sciroppo è molto caldo).

Unite la farina e le gocce di mandorla amara e, solo in metà composto il colorante verde, mescolare energeticamente.

Fate riposare e lavorate con le mani.

Per lo sciroppo: mescolare acqua ed i 50 ml di marsala.



**2** Dividete in 3 dischi il pan di spagna e foderate uno stampo per cassata con la pellicola.

Iniziate a tagliare la pasta di mandorle a trapezzi della misura dell'altezza dello stampo.

Mettete un pezzo verde ed uno bianco alternati sul bordo dello stampo.

Sulla base mettete un disco di pan di spagna e bagnate con il marsala.



- 3 Mettete una striscia di pan di spagna intorno alla pasta di mandorla, coprite con la crema di ricotta, coprite con altro pan di spagna, pressare bene e bagnate.

Coprite con un peso e fate riposare in frigo per 3 ore.



**4** Capovolgete sul vassoio la cassata (il vassoio deve essere grande come la cassata).

Ricoprite con la glassa della copertura rivestendo bene tutta la superficie e fate riposare in frigo per 2 ore.



**5** Con la frutta candita cominciate a decidere la decorazione che farete sulla cassata.



**6** Passate la frutta candita sulla torta e con la glassa per la scrittura decorare la cassata.





