

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cassata sulmonese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 1 Pan di Spagna di 300 g circa
- 150 g di burro
- 100 g di zucchero a velo
- 1 bicchierino di liquore "Centerba"
- 50 g di torrone
- 30 g di croccante
- 30 g di cacao amaro
- 30 g di cioccolato al latte
- 6 uova.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare separatamente il torrone, il croccante ed il cioccolato. Mettere in una zuppiera il burro un poco ammorbidito e, con un cucchiaino di legno, lavorarlo sino ad ottenere una crema ben soffice. Unirvi allora, uno alla volta ed alternandoli con lo zucchero a velo fatto cadere da un setaccio, i tuorli delle uova, amalgamando bene ognuno prima di mettere il successivo.

Ad operazione ultimata, dividere la crema in tre parti: unire alla prima parte il cacao, alla seconda il torrone ed il cioccolato, all'ultima il croccante. In un recipiente a parte, mettere una cucchiata di ognuna delle tre creme e mescolare bene.

Dividere ora il pan di Spagna in 4 dischi di uguale spessore; collocarne uno sul piatto di portata, spruzzarlo con un poco di liquore e versarvi sopra la crema di cacao, stendendola bene con una spatola; posare sopra un secondo disco di Pan di Spagna, spruzzarlo col liquore e stendervi la crema al croccante; mettere il terzo disco, spruzzarlo di liquore e spalmarvi la crema al cioccolato e torrone.

Collocare infine l'ultimo disco di Pan di Spagna, spruzzarlo con il liquore e versarvi il composto ottenuto con le tre creme mischiate, coprendo bene sia la superficie che i bordi della cassata.

Mettere il dolce in frigorifero per alcune ore o, meglio ancora, per un'intera notte.

Al momento di servirlo si può decorare, a piacere, con ciliegine candite e zucchero a velo.