

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta pasqualina

di: *Little Confectioner*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

pandispagna  
600 g di ricotta  
250 g di zucchero  
1/2 bicchiere di maraschino  
gocce di cioccolato a piacere.

## PER LA BAGNA

300 ml d'acqua  
150 g di zucchero  
scorza di un'arancia  
1/2 bicchiere di maraschino.

## PER LA GLASSA

1 albume  
300 g di zucchero a velo  
qualche goccia di colorante verde.

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il pandispagna a strisce di 1 cm.





**2** Foderare di pellicola e carta forno una teglia a cerniera di 24 cm.



**3** Mettere alcune fette per creare la base, e altre fette a sul bordo per creare i lati.



- 4 Preparare una bagna mettendo a bollire l'acqua, lo zucchero e la scorza di una arancia.



- 5 Una volta fredda, aggiungervi mezzo bicchiere di maraschino e metterla da parte.

Lasciar scolare per una notte la ricotta.



6 Passare la ricotta delicatamente attraverso un colino.



- 7 Aggiungere, quindi, lo zucchero, mezzo bicchierino di maraschino e gocce di cioccolato a piacere.



- 8 Bagnare il pandispagna, riempire con la farcitura, coprire con altre fette e bagnare di nuovo.

Infine, chiudere con della pellicola.



- 9 Pressare il tutto con un bel peso e riporre in frigorifero per tutta la notte.

L'indomani, estrarre la cassata dal frigorifero e capovolgerla.

Preparare, quindi, una glassa con 1 albume e 300 gr di zucchero a velo e qualche goccia di

colorante verde e ricoprire la superficie.







