

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta pasqualina dolce

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.







