

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cassata siciliana

di: *Jayashanti*

---

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 16 persone    DIFFICOLTÀ: elevata    PREPARAZIONE: 90 min    COTTURA: 50 min    COSTO:

medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 12 ORE DI RIPOSO

---



ciliegine candite

buccia di arancia candita

cedro candito.

## PER LA GLASSA

250 g di zucchero a velo

acqua.

## PER LA BAGNA

5 cucchiaini di zucchero

400 ml di acqua

maraschino.

# PREPARAZIONE

**1** Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare le uova intere e zucchero per almeno 25 minuti. Montate fino a quando l'impasto diventa chiaro, soffice e spumoso e il suo volume sarà triplicato.

Cominciate ad unire la farina e la vanillina poco per volta usando un setaccio e mescolare con un cucchiaio di legno. Incorporate la farina dall'alto verso il basso.

Imburrate e infarinate una tortiera da 28 cm e versateci l'impasto.

Infornate a 180°C per 40 minuti. E' importante non aprire il forno durante la cottura altrimenti il pds rischia di sgonfiarsi.

A questo punto lasciatelo raffreddare.



- 2 Lavorate la pasta di mandorle con un poco di zucchero a velo e alcune gocce di colorante verde.



3 Foderate di pellicola la tortiera che avete usato per cucinare il pan di spagna.



4 Con l'aiuto di un mattarello stendete la pasta di mandorla e dategli la forma della base della tortiera.



- 5** Adagiate il cerchio di pasta di mandorle nella tortiera e tagliate tanti piccoli rettangoli di pasta di mandorla con le quali foderete le pareti della tortiera.

Tagliate il pan di spagna in 3 dischi e adagiate un disco sopra la base.



- 6** Con il secondo disco di pds tagliate dei piccoli rettangoli (come con la pasta di mandorle) e rivestite le pareti.



**7** Bagnate con la bagna (ottenuta facendo bollire in una casseruola lo zucchero con l'acqua per 10 minuti, fate riposare per 10 minuti e aggiungete un poco di maraschino).

Preparate il ripieno: in una ciotola mettete la ricotta setacciata, lo zucchero e la vanillina, mescolare bene e aggiungete un pochino di maraschino e le gocce di cioccolato.

Versate la crema sopra il pan di spagna.



**8** Ricoprite con l'ultimo disco di pan di spagna e bagnate nuovamente.



**9** Ricoprite con altra pellicola e dei pesi, mettete in frigo per 12 ore.

Il giorno dopo capovolgetela sopra un piatto.



**10** Preparate la glassa mescolando lo zucchero a velo con un poco di acqua, dovrete ottenere una glassa non troppo liquida. Versate la glassa sulla cassata e decorate con le ciliegine, la buccia di arancia ed il cedro.

