

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cassata siciliana

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **60 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 25 ORE DI RIPOSO

---



## PER LA GLASSA

380 g di ghiaccia fondente confezionata.

## PER LA FARCIA

400 g di ricotta di pecora

250 g di zucchero

3 cucchiaini di latte

1 bustina di vanillina

2 cucchiaini di liquore strega

50 g di gocce di cioccolato

50 g di frutta candita a pezzetti

## PER DECORARE

qualche ciliegia candita.

# PREPARAZIONE

**1** Per la bagna: fate bollire in una casseruola l'acqua con lo zucchero per 10 minuti togliete dal fuoco ed unite il liquore.

Per il pan di spagna: separate i tuorli dagli albumi.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero per 2 minuti.

Montare a neve gli albumi.

Versate gli albumi sopra i tuorli e mescolare delicatamente.

Setacciate sopra il composto la farina ed il lievito e mescolare bene.

Imburrate una tortiera da 24 cm, foderate il fondo della tortiera con della carta forno ed infarinate.

Versate il composto nella tortiera ed infornate a 175°C per 30-40 minuti.



**2** Per la pasta reale: mettete lo zucchero a velo e le mandorle nel bimby e frullare 30 secondi con la funzione turbo, unite l'albume, il maraschino e la vanillina e lavorate altri 30 secondi a velocità 30, infine unite il colorante e lavorate a velocità 3 fino ad avere una pasta omogenea.

Per la farcia: lavorate la ricotta con lo zucchero, il latte, la vanillina ed il liquore.

Lasciate riposare per 24 ore.

Setacciare ed unite il cioccolato e la frutta candita.

Prendete lo stampo per cassate ed un foglio di carta forno, appoggiate lo stampo sopra il foglio di carta forno e con una matita segnate la circonferenza.



**3** Ritagliate il cerchio.

Imburrate lo stampo e ricoprite con della pellicola facendola aderire bene, inserite il cerchio di carta forno.



- 4 Con il mattarello stendete la pasta di mandorle aiutandovi con dello zucchero a velo, ricavate una striscia e mettetela nel bordo dello stampo.



- 5 Fate fondere la ghiaccia a bagnomaria aggiungendo 1 cucchiaio di acqua e versatela nello stampo ricoprendo tutta la superficie.



6 Spennellate tutto l'interno della pasta di mandorle con della gelatina di albicocche.



7 Dividete il pan di spagna in 3 dischi.

Ponete un disco nello stampo e bagnatelo con la bagna preparate in precedenza.



8 Versate la crema.



9 E terminate con un secondo disco di pan di spagna bagnato.



**10** Eliminate la pasta di mandorle in eccesso.



**11** Coprite con carta alluminio e fate riposare in frigo per 1 ora.

Capovolgete sopra un piatto ed eliminate lo stampo.



12 Con l'aiuto di un pennello asciutto eliminerete dalla pasta reale verde lo zucchero in eccesso.

Adesso potete rimuovere delicatamente il cerchio di carta forno.



13 Spennellate la pasta di mandorle con della gelatina di albicocche sciolta sul fuoco con l'aggiunta di un pò di acqua.



14 Decorate con le ciliegie candite.

