

CASSATA ABRUZZESE

Ingredienti

- burro (100g)
- 2 tuorli d'uovo
- zucchero a velo (75g)
- cioccolato fondente (25g)
- torrone (25g)
- cacao amaro in polvere (30g)
- ciliege sotto spirito
- liquore centerbe (100ml)
- confettini colorati
- pandispagna

Come si prepara

Rompete a pezzetti, separatamente, torrone e cioccolato.

In una terrina sbattete con un cucchiaino di legno il burro, lo zucchero a velo e, uno alla volta, i tuorli d'uovo.

Dividete questo composto in tre parti uguali, aggiungete alla prima il cacao passato attraverso un colino, alla seconda il torrone e alla terza il cioccolato.

Mettete un cucchiaino di ognuna delle tre creme in una scodella, amalgamatele e mettetele da parte.

Dividete orizzontalmente il pan di Spagna in quattro parti, disponetene una su un piatto, spruzzatela con il liquore e spalmatela con una delle creme.

Proseguite aggiungendo strati di torta bagnati con il liquore e spalmati con le rimanenti creme e disponete sull'ultimo le tre creme mescolate e tenute da parte.

Mettete la torta in frigorifero per due ore almeno quindi, prima di servirla, decoratela con i confettini colorati e con le ciliegie.

Difficoltà: 4

Tempo: 40



Tabella nutrizionale

Valore energetico	445 kcal 1863 kJ
-------------------	---------------------

Tags

torte, dolci al cucchiaio, dolci farciti, Cassata abruzzese, ciliegine, confetti

