

CASSATA SICILIANA

Ingredienti

- zucchero (850gr)
- cannella
- 4 limoni
- cioccolato fondente (90gr)
- ricotta di mucca (1500gr)
- 3 albumi d'uovo
- limoncello (120ml)
- canditi (100gr)
- marmellata di albicocche (250gr)
- pandispagna (1250gr)

Come si prepara

Preparare una crema mescolando la ricotta con lo zucchero, il limoncello, il cioccolato e la frutta candita tagliata a dadini.

Foderare una teglia dal bordo alto (circa 6 cm), con carta da forno. Spennellare la carta con la gelatina di albicocche fatta riscaldare.

Foderare con cura la teglia con fette sottili di Pan di Spagna. Spruzzare con un bagno di acqua, zucchero e limoncello.

Farcire con la crema di ricotta e coprire con un disco di Pan di Spagna inumidito con il bagno tiepido, tenere in frigo per almeno un'ora.

Girare la cassata sul disco di plastica, togliere la carta da forno con l'aiuto di un coltello e spalmare la gelatina di albicocche in modo uniforme.

Coprire il tutto con la glassa verde. Rimettere in frigo per un'altra ora e...servire.

Per la glassa: montare gli albumi a neve ferma, aggiungere lo zucchero, il colorante vegetale verde pistacchio, il succo di un limone, battere il tutto fino a raggiungere una giusta densità.

Per il bagno: far bollire e filtrare 250 ml di acqua con 80 ml di limoncello, 150 gr di zucchero la scorza di un limone e una stecca di cannella.

Difficoltà: 4

Gradimento: 5

Tags

torte, Cassata siciliana, cassata

