

Cassata Siciliana



- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Der italienische Klassiker, schnell und einfach dargestellt

Zutaten

- Für das Cassata:
- 400 g Ricotta
- 140 g Zucker
- Mark 1 Vanilleschote
- Schale einer ½ Zitrone und Orange
- 125 g kandierte Früchte
- 50 g Zartbitter-Kuvertüre
- 30 g Pistazien
- 2 cl Maraschino

- Für den Biskuit Teig:
- 25 g Butter
- 75 g Mehl
- 75 g Zucker
- 4 Eigelbe
- 3 Eischnee
- Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Biskuit Teig:

Schritt2

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren.(Küchenmaschine, Mixer)

Schritt3

Das Eiweiß mit einem Esslöffel von dem Zucker steif schlagen.

Schritt4

Das gesiebtes Mehl einmischen, leicht unterheben, nicht kneten; die flüssige Butter dazu geben. Vorsichtig den steif geschlagenen Eischnee unterheben.

Schritt5

In eine Springform geben, bei 180° ca. 30 - 35 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.

Schritt6

Die Cassata:

Schritt7

100 ml Wasser mit dem Zucker, der ausgekratzten Vanillestange, sowie der Zitronen und Orangenschale ca.10 min. leise köcheln lassen.

Schritt8

Anschließend zu dem „gut ausgedrückten Ricotta“ geben, gut verrühren.Die kandierten, gehackten Früchte und mit der grob gehobelte Couvertüre unter die Masse heben, auskühlen lassen.

Schritt9

Den Bisquitboden aus der Springform waagerecht

Schritt10

dritteln / , zuschneiden und mit Maraschino beträufeln, die Hälfte der Masse darüber geben.

Schritt11

Dann folgt ein weiterer, mit Maraschino getränkter Boden, der wiederum mit einer Schicht der Cassata Masse belegt wird.

Schritt12

Einige gehackte, kandierte Früchte als Garnitur darüber verteilen.

Schritt13

Für 4 - 5 Stunden in den Tiefkühler geben, besser am Vortag erledigen.

Schritt14

Die Cassatas nach dem Ausfrieren seitlich mit gehackten Pistazien belegen, keinesfalls zu kalt servieren.

Schritt15

Entwickelt erst leicht, softig angetaut sein volles Aroma.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** cassata, parfait, ricotta, sizilianisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cassata-siciliana/>