

Cassata alla siciliana



Dessert für 12 Personen

Einkaufsliste

Biskuit

- 4 Eier
- 80 g Puderzucker
- 1 Bio Zitrone
- 120 g Mehl
- 1 Prise Salz

Sirup

- 1 dl Wasser
- 60 g Zucker
- 1 dl Maraschino,
Grand Marnier oder
Orangensaft

Füllung

- 500 g Ricotta
- 70 g Zucker
- 50 g Pistazien gehackt
- 100 g kandierte Früchte
- 50 g Zartbitter-Schokolade
- 1 EL Zitronen- oder
Orangensaft
- 1 EL Maraschino

Garnitur

- 3 dl Vollrahm
- 2 EL Vanillezucker
- 25 g Pistazienkerne
- 100 g kandierte Früchte

Zubereiten Biskuit und Füllung

- a Eiweiss und Eigelb trennen und die 4 Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen.
- b 4 Eigelbe mit 80 g Puderzucker und der geraffelten Zitronenschale (Vorsicht nur gelber Teil) schaumig schlagen.
- c 120 g Mehl und Eiweiss sorgfältig unter die Eigelbmasse ziehen.
- d Eine Springform von 24cm mit Back-Papier belegen und Masse einfüllen.
- e Im auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen auf der 2. Rille 45 - 50 Minuten backen und anschliessend vollständig auskühlen lassen.
- f Für den Sirup 1 dl Wasser aufkochen und 60 g Zucker einrieseln lassen und köcheln bis der Zucker sich aufgelöst hat.
- g Auskühlen lassen und 1 dl Maraschino, Grand Marnier oder falls für Kinder gemacht wird Orangensaft dazugeben und vermischen.
- h 500 g Ricotta glatt rühren und nach und nach 70 g Zucker, 50 g fein gehackte Pistazien sowie 100 g in kleine Würfel geschnittene, kandierte Früchte sowie 50 g geraffelte und gekühlte Zartbitter-Schokolade darunter ziehen.
- i 1 EL Zitronen- oder Orangensaft sowie ev. 1-2 EL Maraschino beigegeben und alles gut vermischen.

Zubereiten Torte

- i Ausgekühltes Biskuit in 2 Scheiben schneiden
- k Springform auf die Tortenplatte legen.
- l 1. Scheibe in Springform legen und mit 1/2 Sirup beträufeln.
- m Nun die Hälfte der Füllung auf das Biskuit verteilen.
- n 2. Scheibe auf die Füllung legen, andrücken und mit 1/2 Sirup beträufeln.
- o Die restliche Füllung auf das Biskuit verteilen.
- p Torte über Nacht (mind. 4 Stunden) kühl stellen.
- q 3 dl Vollrahm und 2 EL Vanillezucker steif schlagen und die Torte rundum bestreichen.
- r Nach belieben mit fein gehackten Pistazienkernen und kandierten Früchten belegen.