

Rezept

Cassata alla siciliana- Feines Biskuitdessert

Ein Rezept von Cassata alla siciliana- Feines Biskuitdessert, am 01.07.2024

Zutaten

6 Eier	140 g Puderzucker
Salz	170 g gesiebtes Mehl
1 EL Speisestärke	abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
Butter und Mehl für die Form	250 g Zucker
800 g Ricotta	500 g kandierte Früchte (möglichst leicht kandierte)
150 g gute Zartbitterschokolade	50 g ungesalzene Pistazienkerne
gemahlener Zimt	6 EL Limoncello
Passito di Pantelleria, Marsala oder Maraschino	200 g Sahne
1 TL Vanillezucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für eine Springform von 26 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Für den Teig die Eier trennen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen. Eigelbe nach und nach unterziehen. Mehl mit Speisestärke und Zitronenschale mischen und unterheben.
2. Die Springform fetten und mit Mehl bestäuben. Teig einfüllen und glatt streichen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 45 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Teig in der Form etwa 10 Min. stehen lassen, dann herauslösen und über Nacht ruhen lassen.
3. Am nächsten Tag (am Nachmittag) den Teigboden zweimal quer durchschneiden.
4. Für die Füllung den Zucker mit 100 ml Wasser zum Kochen bringen und etwa 5 Min. leicht kochen lassen. Abkühlen lassen, dann mit dem Ricotta sehr gut verrühren. Von den kandierte Früchten die Hälfte zum Dekorieren beiseitelegen, den Rest sehr fein würfeln. Schokolade ebenfalls fein zerkleinern. Pistazienkerne hacken. Alle zerkleinerten Zutaten mit 1 Prise Zimt unter die Ricottamasse mischen.
5. Den untersten Teigboden wieder in die Springform legen, mit 2 EL Limoncello beträufeln und mit der Hälfte der Ricottacreme bestreichen. Mit dem mittleren Teigboden bedecken, wieder mit Limoncello beträufeln und mit der restlichen Ricotta bestreichen. Übrigen Teigboden darauflegen, mit dem restlichen Limoncello beträufeln.
6. Das Ganze etwa 3 Std. kühl stellen. Dann die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Springformrand entfernen und die Cassata auf eine Platte gleiten lassen. Mit der Sahne rundherum bestreichen. Übrige kandierte Früchte nach Belieben kleiner schneiden und die Torte damit garnieren. Bis zum Servieren nochmals kühl stellen.