



hr1-DOLCE VITA

Christian Ruzicka

Cassata Siciliana

für eine runde Springform mit 24 cm Durchmesser

ZUTATEN:

Teig:

4 Eiweiß
90 g Zucker
1 TL Zitronenschale
4 Eigelbe
150 g Mehl
1 Prise Salz

Füllung:

800 g Ricotta
240 g Zucker
30 ml Maraschinlikör
150 g Zartbitterschokolade
50 g geschälte Pistazien
200 g kandierte Früchte (Kirschen, Aprikosen
und Birnen)

Dekoration:

200 g Schlagsahne
1 TL Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Für den Teig die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Zucker, Zitronenschale, Eigelbe und zum Schluss vorsichtig das Mehl unterheben. Eine Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und die Teigmasse einfüllen. Glattstreichen und bei 180°C Umluft ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen, stürzen, das Backpapier abziehen und den Biskuit gut auskühlen lassen. Danach zweimal quer durchschneiden.

Für die Füllung den Ricotta gut abtropfen lassen und anschließend cremig rühren. Zucker mit etwas Wasser in einem Topf schmelzen lassen, vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und die Hälfte des Likörs untermischen und alles unter den Ricotta rühren. Schokolade und Pistazien grob hacken, die Hälfte der kandierten Früchte in kleine Würfel schneiden. Alles unter die Ricottamasse mischen. Die Springform mit einem Boden belegen, mit etwas Likör beträufeln und die Hälfte der Creme einfüllen, glattstreichen, wieder einen Boden draufgeben, mit Likör beträufeln und die restliche Creme darauf streichen. Den letzten Boden als Deckel daraufsetzen. Torte mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.



hr1-DOLCE VITA

Für die Dekoration Sahne mit Vanillezucker steif schlagen
und die Torte damit einstreichen. Anschließend mit den restlichen kandierten
Früchten dekorativ belegen.

Guten Appetit!