

Italienische Rezepte

Cassata Alla Siciliana Backen - Sizilianischer Kuchen

Anzahl: 8 Personen

Stichworte: Kuchen, Backen, Süßspeise, Italien

1	Frischer Tee- oder - Biskuitkuchen, - etwa 23 cm lang und 8 cm - breit	2,50 Essl. Strega oder anderer - Orangenlikör
500 g	Ricotta-Käse, ersatzweise - Cottage Cheese	2,50 Essl. Grobgehackte kandierte - Früchte
5,50 Essl.	Süße Sahne	50 g Zartbittere - Borkenschokolade, - grobgehackt
1/4 cup	Zucker	

SCHOKOLADENÜBERZUG

225 g	Koch- oder - Borkenschokolade, in kleine - Stücke - zerschnitten	6 Essl. Starker schwarzer Kaffee 175 g Butter, in 1 cm große - Stücke geschnitten und - gründlich gekühlt
-------	---	--

Mit einer Brötsäge die Krusten des Teekuchens oder Biskuitkuchens abschneiden und ihn, falls er oben abgerundet war, abflachen. Den Kuchen horizontal in 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Den ricotta Käse durch eine Gemüsemühle oder mit einem Holzlöffel durch ein grobes Sieb in eine Schüssel passieren und mit einem Handrührgerät oder einer elektrischen Küchenmaschine glatt schlagen. Unter dauerndem Rühren Sahne, Zucker und Strega hinzufügen. Mit einem Gummispachtel die gehackten kandierten Früchte sowie die Schokolade darunter heben. Die unterste Scheibe auf einen flachen Teller legen und dick mit der ricotta Mischung bestreichen. Eine weitere Scheibe genau darüber legen und wieder mit ricotta bestreichen. So lange wiederholen, bis alle Scheiben zur alten Form zusammengefügt sind und die Füllung aufgebraucht ist. Den Abschluss bildet eine unbestrichene Scheibe. Vorsichtig den Kuchen zusammendrücken, um ihn so kompakt wie möglich zu machen. Die cassata 2 Stunden kaltstellen.

225 g Kochschokolade mit dem Kaffee in einem kleinen, schweren Topf über mäßiger Hitze schmelzen und so lange rühren, bis sich die Schokolade völlig aufgelöst hat. Von der Kochstelle nehmen und die Butter stückweise darunter rühren. Rühren, bis die Mischung glatt ist. Dann in den Kühlschrank stellen, bis sie dickflüssig genug ist, um sich streichen zu lassen. Mit einem Metallspachtel die Glasur gleichmäßig über die Oberfläche und alle Seiten der cassata verteilen und sie dabei dekorativ verzieren. Lose mit einer Plastikfolie oder Alufolie bedecken und die cassata mindestens einen Tag vor dem Anrichten im Kühlschrank lassen.