

Italienische Rezepte

Cassata siciliana

Anzahl: 12 -14 Port.

Gattung: Backen, Europa, Italien, Milchprodukte, Ricotta, Torte

		Biskuit:	
6	Eier		weiche Butter und Mehl für
200 g	Zucker		- die Form
200 g	Mehl	9 Essl. Maraschino (Kirschlikör)	
		Füllung:	
800 g	Ricotta	250 g	kandierte Früchte
275 g	Zucker	100 g	Zartbitter-Kuvertüre
1/2	Vanilleschote, Mark		
		Dekoration:	
1/2	Vanilleschote, Mark	500 ml	Schlagsahne, kalt
50 g	Zucker	150 g	kandierte Früchte
50 g	Pistazienkerne		

1. Für den Biskuit die Eier und den Zucker mit dem Handrührgerät verrühren. Über dem heißen Wasserbad 10 min. cremig aufschlagen. Den Kessel vom Wasser nehmen und 10 min. weiter schlagen, bis die Masse kalt ist.
2. Das Mehl nach und nach dazusieben und vorsichtig unterheben. Eine Springform (26 cm Durchmesser) am Boden einfetten, leicht bemehlen und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 40 min. backen. Dann die Form auf einem Gitter auskühlen lassen.
3. Für die Füllung den Ricotta gut abtropfen lassen. Den Zucker mit 200 ml Wasser und dem Vanillemark 10 min. kochen, dann 30 min. abkühlen lassen. Warmes Zuckersirup unter den Ricotta rühren. Kandierte Früchte fein würfeln, die Kuvertüre fein hacken. Beides unter die Ricottamasse heben.
4. Biskuit aus der Form lösen und zweimal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 3 El Maraschino beträufeln. Die Hälfte der Ricottamasse darauf streichen, mittleren Boden darauf legen, mit Maraschino beträufeln, restl. Ricottamasse darauf streichen. Den letzten Boden obendrauf, mit Maraschino beträufeln und andrücken. Die Torte 4 Std. kalt stellen.
5. Für die Dekoration Vanillemark mit Zucker u. Sahne steif schlagen. Die Torte damit gleichmäßig bestreichen, mit den kandierten Früchten belegen und den Rand mit gehackten Pistazienkernen verzieren