

Italienische Rezepte

Cassata Siciliana Käsekuchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Backen, Gebäck, Frischkäse, Käsekuchen, Kuchen

700 g	Ricotta-Käse	-(zartbitter)
250 g	Zucker	200 g Zitronat und Orangeat
1/8 Liter	Maraschino	400 g Biskuitboden (in 1 cm
100 g	Feingehackte Schokolade	-dicken Steifen)

Den Ricotta-Käse durch ein Sieb drücken, in eine Schüssel geben, mit dem Zucker und mit 7 Esslöffeln Maraschino, der Schokolade, dem gehackten Zitronat und Orangeat gut verrühren. Eine Form (mindestens 1 1/2 l) mit Folie auskleiden, mit ein paar Tropfen Maraschino bestreichen. Die Biskuitsstreifen mit Maraschino beträufeln und damit Boden und Rand der Form auslegen. Die Käse-Mischung auf den Teig geben, mit einem Löffel glatt streichen. Den restlichen Biskuit auf die Käse-Mischung legen und etwas andrücken. Mit Folie abdecken, die Folie dabei fest über den Rand der Form ziehen.

Die Cassata mindesten 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann auf eine Platte stürzen und die Folie abziehen. Sehr kalt servieren.

Tipp: Maraschino ist ein Likör aus der Maraskakirsche. Alkohol 30-35 Vol.-%

Tipp: Ricotta Käse. Der weiche weiße Käse mit etwas krümeliger Konsistenz wird aus Kuh- oder Schafsmilch gemacht. Er wird hauptsächlich zum Kochen verwendet, und zwar in süßen und pikanten Gerichten. Wie Quark oder Frischkäse lässt er sich gut mit anderen Zutaten mischen. Es gibt verschiedene Ricotta-Arten, frisch, gesalzenen, trockenen oder reifen. Dieser Käse ist auch außerhalb Italiens relativ leicht zu bekommen; wenn nicht, kann man ersatzweise auch Quark oder Frischkäse verwenden.