

# Italienische Rezepte

## Cassata

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Dessert, Italien, Süßspeise

---

Cassata			Früchte,
1 runder Biskuitboden von ca.	450 g		Ricotta-Käse (italienischer
20 cm Durchmesser und 2 cm			Frischkäse aus Kuhmolke),
Höhe, 60 g dunkle	220 g		Puderzucker,
- Schokolade,	5	Essl.	Rum
60 g gemischte kandierte			

---

Eine halbkugelförmige Form oder Schüssel von ca. 15 cm Durchmesser und ca. 8 cm Höhe mit einem großen Stück Aluminiumfolie auskleiden. Gut gegen den Boden und die Wände drücken, um die Falten zu glätten. Den Biskuitboden horizontal in zwei Hälften teilen. Die umgestülpte Form auf die eine Hälfte legen. mit der Spitze des Küchenmessers dem Rand entlangfahren und auf diese Weise einen Deckel ausschneiden, der später zum Abschluss des Desserts verwendet wird. Aus der Mitte der zweiten Hälfte eine runde Scheibe ausschneiden, die auf den Boden der Form passt. In die Form legen. Den verbliebenen Rand in 4 - 5 cm große Stücke schneiden und damit die Wände der Form auskleiden. Die Schokolade in kleine Splitter und die kandierten Früchte in kleine Stücke schneiden. Ricotta, Puderzucker und Rum in eine Schüssel geben und mit dem Kochlöffel vermischen, bis eine glatte, cremige Masse entstanden ist. Die Schokoladensplitter und kandierten Früchte beifügen und mit der Masse vermischen. Die Masse in die ausgekleidete Form gießen und die Oberfläche glatt streichen. mit der vorbereiteten Biskuitscheibe zudecken. Die Form mit einem Deckel oder Alufolie schließen.

Für mindestens 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren den Deckel der Form abheben und die Cassata auf eine runde Platte stürzen. Sorgfältig die Aluminiumfolie abziehen.