Cassata

Genießen wie in Italien: Die berühmte Cassata ist eine sizilianische Dessertspezialität mit kandierten Früchten, die mit diesem Rezept gut gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,5 h



Zutaten

150 g	Mandeln (abgezogene)
600 g	Schlagobers
4 EL	Fruchtlikör ((Maraschino))
Nach Belieben	Früchte (kandierte)
1 Handvoll	Kirschen (kandierte)
Nach Belieben	Gummibärchen (für die Dekoration)
Nach Belieben	Schokosauce (für die Dekoration)

Zubereitung

1. Die Tortenmasse für die Cassata bereits am Vortag zubereiten. Zuerst die Mandeln hacken (oder bereits gehackte Mandeln verwenden). Das Schlagobers steif schlagen. Einige ganze kandierte Früchte für die Dekoration zur Seite legen, den Rest in kleine Stücke würfeln. Mandeln und Fruchtstücke unter das Schlagobers heben. Zuletzt den Maraschino nach Geschmack unterziehen.

2. Eine Tortenform oder Schüssel (Inhalt etwa 1,5 Liter) mit eiskaltem Wasser ausspülen und abtrocknen. Die Cassata-Masse einfüllen und glattstreichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und für eine Nacht in den Gefrierschrank oder das Eisfach des Kühlschranks stellen.

3. Am Folgetag einen großen Topf mit heißem Wasser füllen und eine Servierplatte bereitstellen. Die Tortenform herausnehmen und kurz in das heiße Wasser tauchen, anschließend die Cassata auf die Platte stürzen. Mit kandierten Früchten, Schokosauce und Gummibärchen verzieren.

Tipp

Die Cassata kann man auch mit einer Zuckerglasur überziehen, mit gehackten Pistazien oder Schokostückchen verzieren.