Cassata Siciliana

Die Cassata Siciliana ist jede Sünde wert! Das italienische Rezept wird mit kandierten Früchten und weiteren feinen Zutaten zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 15,0 h

Gesamtzeit: 16,6 h



Foto: fugzu

Zutaten

6 Stk.	Eier
150 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
180 g	Mehl (gesiebtes)
1 EL	Speisestärke
0.5 Stk.	Zitronen (die abgeriebene Schale)
1 EL	Butter (für die Form)
1 Handvoll	Mehl (für die Form)
250 g	Zucker
800 g	Ricotta
250 g	Früchte (kandierte)
Nach Belieben	Früchte (frische, für die Deko)
100 ml	Wasser (für den Topf)
150 g	Zartbitterschokolade
50 g	Pistazienkerne
1 Prise	Zimt
6 EL	Zitronenlikör ((Limoncello))
200 g	Schlagobers
1 TL	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für die Cassata Siciliana zunächst eine Springform mit weicher Butter gut einfetten und Mehl darüber stäuben. Das Backrohr auf 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend die Eier trennen. Das Eiklar steif schlagen, dabei langsam eine Prise Salz und den Staubzucker einrieseln lassen. Nach und nach die Eidotter unter den Teig ziehen.

2. Das Mehl mit der Speisestärke versieben, mit der Zitronenschale mischen und unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und verstreichen. Auf mittlerer Schiene rund 45 Minuten lang backen, Stäbchentest durchführen. Die Form aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten abkühlen lassen. Den Boden vorsichtig aus der Form lösen, mindestens 12 Stunden ruhen lassen.

3. Am Folgetag den Boden zweimal durchschneiden, sodass drei Böden entstehen. Anschließend die Füllung zubereiten: Das Wasser in einen großen Topf füllen, den Zucker einrühren, zum Kochen bringen, einige Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Ricotta sorgfältig unter die Masse ziehen. Zartbitterschokolade, kandierte Früchte und Pistazienkerne fein würfeln, in eine Schale füllen, 1 Prise Zimt zufügen und gut durchmischen, dann alle Zutaten unter die Ricottamasse heben.

4. Um den unteren Tortenboden einen Tortenring legen, mit 2 Esslöffeln des Likörs tränken. Die Hälfte der Creme aufstreichen. Den nächsten Boden aufsetzen, mit 2 Esslöffeln Likör tränken und die übrige Creme aufstreichen. Den letzten Teigboden aufsetzen, ebenfalls mit Likör tränken.

5. Die Cassata Siciliana für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend das Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen. Die Torte aus dem Kühlschrank nehmen, Tortenring entfernen, auf eine Servierplatte setzen. Rundum mit Schlagobers überziehen. Mit frischen Früchten nach Wahl verzieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Die Cassata Siciliana kann man wahlweise auch mit kandierten Früchten, gehackten Nüssen, Schokosplittern etc. verzieren.