



Cassata siciliana



Zuccherissimo



Difficoltà alta



60 minuti

Ingredienti per una teglia da 24cm

Per la torta

- 600 g Pan di Spagna
- 100 g Bagna al maraschino (vedi Ricetta)
- 250 g Pasta di mandorle (marzapane) colorata di verde
- 250 g Zucchero fondente
- 100 g Frutta candita in grossi pezzi

Per il ripieno di mousse

- 500 g Ricotta di pecora o vaccina di ottima qualità
- 200 g Zuccherissimo
- 50 g Cioccolato fondente in gocce
- 100 g Arancia candita
- 100 g Limone o cedro candito
- 1 bacca Vaniglia

Procedimento



1. Rivestite una tortiera leggermente svasata dal diametro di 24 cm con fette sottili di pan di spagna. Bagnate con un po' di bagna al maraschino.



2. Preparate ora la mousse alla ricotta setacciando la stessa con lo Zuccherissimo, aggiungete il cioccolato fondente, l'arancia ed il limone canditi e l'interno della bacca di vaniglia.



3. Versate il composto di ricotta nella teglia foderata, quindi ricoprite con altre fette di pan di spagna.
Lasciate riposare per un paio d'ore in frigorifero.



4. Estraete la cassata dal frigorifero e capovolgetela sopra una grata. Rivestite i bordi con strisce di pasta di mandorle, quindi glassatela con lo zucchero fondente fuso a bagnomaria. Decorate infine con la frutta candita a pezzi grossi.