

Cassata siciliana

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Backen: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 4 Std.

für die Form «La bomba» oder eine Springform von 22 cm Ø, gefettet

Biskuit

50 g Zucker

2 Eigelbe

½ unbehandelte Zitrone,
nur abgeriebene Schale

2 Eiweisse

1 Prise Salz

2 Esslöffel Zucker

75 g Mehl

1. Zucker, Eigelbe und Zitronenschale in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist. **2.** Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, kurz weiterschlagen, bis die Masse glänzt. **3.** Mehl lagenweise mit dem Eischnee auf die Eigelbmasse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen, Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, auf ein Gitter stürzen, auskühlen. Biskuit quer in 5 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ausgekühlte Form mit wenig Öl bestreichen, mit Klarsichtfolie auslegen, kühl stellen.

Füllung

500 g Ricotta

60 g Zucker

2 Esslöffel Maraschino
(siehe Hinweis)

50 g dunkle Schokolade
(z. B. Crémant), in Würfeli

je 50 g Orangeat und Zitronat,
in Würfeli

100 g Aprikosenkonfitüre

180 g grüner Dekor- oder
Modelliermarzipan

2 Esslöffel Puderzucker

je 1 Esslöffel Orangeat und
Zitronat, gehackt, zum
Verzieren

evtl. 90 g rosa Dekor- oder
Modelliermarzipan

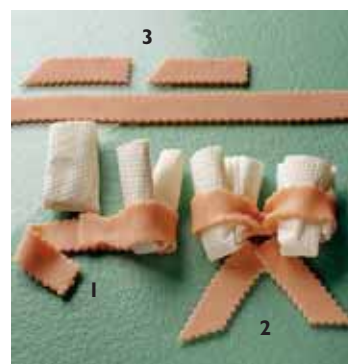


1. Ricotta und alle Zutaten bis und mit Zitronatwürfeli gut mischen. **2.** Die vorbereitete Form mit der Aprikosenkonfitüre austreichen. Biskuit und Ricottamasse lagenweise in die Form schichten, mit Biskuit abschliessen (siehe kleines Bild oben), ca. 4 Std. kühl stellen. **3.** Marzipan zusammenkneten, auf Puderzucker rund auswallen (ca. 30 cm Ø), Cassata aus der Form stürzen, Aprikosenkonfitüre nochmals verstreichen, Cassata mit Marzipan bedecken, mit Orangeat und Zitronat verzieren, oder evtl. Marzipanmasche darüber legen (siehe Titelbild und kleines Bild unten).

Hinweis: Maraschino ist ein heller italienischer Likör, der aus Maraskakirschen hergestellt wird.

Lässt sich vorbereiten: ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren

Pro Stück (1/8): 14 g Fett, 10 g Eiweiss, 67 g Kohlenhydrate, 1843 kJ (441 kcal)



Marzipanmasche: rosa Marzipan zu einem Rechteck von ca. 30 x 8 cm auswallen. Mit dem Teigrädchen in 4 ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Einen Streifen über die Cassata legen. Den zweiten Streifen mit dem Messer längs halbieren, mit der geraden Kante nach unten rund um die Cassata legen (siehe Titelbild). Mit dem dritten Streifen eine Masche formen (1), dabei etwas gerolltes Haushaltspapier in die Schlaufen legen. Die Masche in der Mitte leicht zusammendrücken (2). Aus dem vierten Streifen zwei schräg angeschnittene, ca. 10 cm lange Maschenenden schneiden (3), alles ca. 1 Std. kühl stellen. Masche mit Maschenenden auf die Cassata legen, Haushaltspapier entfernen, sofort servieren.



Einschichten: das Biskuit in fünf Scheiben schneiden. Die fünfte Scheibe in Streifen schneiden und die vierte und letzte Schicht damit ergänzen, bis die ganze Ricottamasse bedeckt ist.