

## Halbgefrorene Cassata

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Backen: ca. 5 Min.

Gefrieren: ca. 5 Std.

für eine Cakeform von ca. 30 cm, mit wenig Öl bestreichen, mit Klarsichtfolie ausgelegt

### helles Biskuit

1 Eiweiss

1 Prise Salz

3 Esslöffel Zucker

1 Eigelb

30 g Mehl

**1.** Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. **2.** Zucker begeben, kurz weiter schlagen, bis die Masse glänzt. **3.** Eigelb darunter ziehen. Das Mehl mit dem Schwingbesen sorgfältig darunter ziehen. Teig auf einer Hälfte des mit Backpapier belegten Blechs zu einem Rechteck von ca. 15 x 30 cm ausstreichen.

### dunkles Biskuit

1 Eiweiss

1 Prise Salz

2 Esslöffel Zucker

1 Eigelb

30 g Mehl

2 Esslöffel Schokoladepulver

**1.** Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. **2.** Zucker begeben, kurz weiter schlagen, bis die Masse glänzt. **3.** Eigelb darunter ziehen. Das Mehl mit dem Schokoladepulver mischen, mit dem Schwingbesen sorgfältig darunter mischen. Teig auf der anderen Blechhälfte zu einem Rechteck von ca. 15 x 30 cm ausstreichen.

**Backen:** ca. 5 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, vom Backpapier lösen, längs in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, auskühlen.

### Füllung

2 reife Mangos  
(je ca. 350 g), in Stücken

250 g Ricotta

3 Esslöffel Puderzucker

100 g getrocknete Mangostücke, grob gehackt

100 g Milkschokolade, in Würfel

2 dl Rahm, steif geschlagen

100 g Ananas-Mango-Konfitüre (siehe Tipp)

**1.** Mangos mit dem Ricotta pürieren. **2.** Puderzucker, getrocknete Mangostücke und Schokoladewürfeli darunter mischen. Schlagrahm darunter ziehen. **3.** Von beiden Biskuits je 5 Streifen beiseite legen. Die vorbereitete Form mit den restlichen Streifen auslegen, mit Ananas-Mango-Konfitüre bestreichen (siehe kleines Bild). Füllung hineingeben, mit den beiseite gestellten Streifen bedecken, gefrieren.

**Servieren:** Cassata ca. 1 Std. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Auf eine Platte stürzen, in Tranchen schneiden, sofort servieren.

**Tipp:** statt Ananas-Mango-Konfitüre Aprikosenkonfitüre verwenden.

**Pro Stück (1/8):** 18 g Fett, 7 g Eiweiss, 53 g Kohlenhydrate, 1707 kJ (408 kcal)



**Einschichten:** die Form abwechselnd mit hellen und dunklen Biskuitstreifen auslegen, diese mit Konfitüre bestreichen.