

# Casatta Siciliana

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Bizcocho

**Azúcar:** 150 grs

**Escencia de vainilla:** c/n

**Harina de almendras:** 25 Gramos

**Manteca:** 50 Gramos

**Chocolate:** 50 Gramos

**Harina:** 75 Gramos

**Huevos:** 5 Unidades

**Yemas:** 3 Unidades

### Crema

**Azúcar impalpable:** 150 Gramos

**Chocolate:** 40 Gramos

**Esencia De Vainilla:** c/n

**Praliné:** 50 Gramos

**Castañas en Almibar:** 150 Gramos

**Crema de leche:** 200 Gramos

**Naranja para su ralladura:** 1 unidad

**Ricota:** 750 Gramos

## Preparación de la Receta

### Bizcocho

- En un pequeño bowl mezclar *chocolate* fundido y *manteca* derretida.
- Reservar
- En batidora trabajar a alta velocidad huevos, yemas, azúcar por 6 minutos
- Agregar esencia de vainilla y continuar batiendo hasta llegar a punto letra y espumoso
- Mezclar suavemente el batido con el *chocolate* con *manteca* hasta integrar y añadir *harina* y *harina* de almendras (todo tamizado) con movimientos envolventes.
- Llevar la preparación a 2 bandejas de 30 x 40 con papel antiadherente y esparcir suavemente
- Cocinar en horno a 180° C por 15 minutos

## Crema

- Mezclar *ricota*, *crema* de leche, azúcar impalpable, ralladura de *naranja*, esencia de vainilla, castañas en *almíbar* picadas, *chocolate* picado y *praliné* molido

## Armado

- Cortar los bizcochos y obtener 2 discos del diámetro de la cintura elegida y 2 tiras de la altura interior de la misma cintura
- Forrar los laterales interiores con las tiras de *bizcocho* y colocar un disco en la base
- Colocar la *crema* de *ricota* en el molde con la base y tapar con el disco de masa reservado
- Cubrir la superficie superior con ganache de *chocolate* como si fuera un baño y llevar a frío hasta que tome
- Decorar con castañas en *almíbar*

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/casatta-siciliana>