

# Cassata

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Azucar:** 125 grs.

**Yemas:** 9 Unidades

**Limon:** 1 Unidad

### Glasé

**Limon:** 1 Unidad

**Azucar impalpable:** 180 g

### Jarabe

**Agua:** 180 cc

**Azucar:** 3 cdas.

### Pasta real

**Pistachos:** 50 grs.

**Azucar:** 350 grs.

### Relleno

**Esencia De Vainilla:** ½ Cantidad necesaria

**Chocolate:** 50 g

**Azucar impalpable:** 50 g

### Varios

**Frutas abrillantadas:**

**Frutas en almíbar:**

**Harina:** 80 grs.

**Claras:** 5 Unidades

**Agua de azahar:** A gusto

**Almendras:** 180 g

**Ricotta:** 350 g

# Preparación de la Receta

- Ralle la cáscara del *limón*.
- Bata las claras con 75 g de azúcar sin llegar a punto nieve.
- Agregue la ralladura de *limón*.
- Tamice la *harina*
- Aparte mezcle las yemas con 50 gramos de azúcar.
- Incorpore las claras y la *harina* suavemente.
- Vierta en una placa forrada con un papel *manteca* enmantecado.
- Cocine en horno precalentado a 200° C durante 10 minutos.

## Pasta real

- Pele las almendras y los pistachos, procese.
- Agregue el azúcar.
- Añada el agua y continúe procesando hasta obtener una pasta homogénea.
- Estire sobre la mesada espolvoreada con azúcar impalpable.
- Corte tiras del ancho similar al alto de las paredes del molde.

## Jarabe

- En una *cacerola* lleve el agua a ebullición el agua con el azúcar y el agua de azahar.

## Relleno

- Pique groseramente el *chocolate*.
- Mezcle la ricotta con el azúcar, la vainilla y el *chocolate*.

## Armado

- Corte el *bizcochuelo* en tiras finas
- Tapice paredes y base de un molde *redondo* con papel film.
- Forre las paredes del molde con la masa real y la base con el *bizcochuelo*.
- Humedezca el *bizcochuelo* con el jarabe.
- Cubra con el relleno y encima forme otra capa de *bizcochuelo*.
- Deje reposar en la heladera durante 2 horas.
- Desmolde.

## Glasé

- Exprima el *limón*.
- Mezcle el azúcar con el *limón* hasta homogeneizar.

## Presentación

- Sirva la torta en una fuente, cubra con el glasé.
- Decore con frutas abrigatandas y el *almíbar*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cassata-3>