Cassata



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 125 grs.
Yemas: 9 Unidades
Limon: 1 Unidad
Harina: 80 grs.
Claras: 5 Unidades

Glasé

Limon: 1 Unidad
Azucar impalpable: 180 g

Jarabe

Agua: 180 cc
Azucar: 3 cdas.
Agua de azahar: A gusto

Pasta real

Pistachos: 50 grs.
Azucar: 350 grs.
Almendras: 180 g

Relleno

Esencia De Vainilla: ½ Cantidad necesaria
Chocolate: 50 g
Azucar impalpable: 50 g
Ricotta: 350 g

Varios

Frutas abrillantadas:
Frutas en almíbar:

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 200º 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 abrillatandas y el *almíbar*.

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