

Cassata de ricota y amarenas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pan di spagna

Baño de chocolate: 150 g

Almidón de Maíz: 40 grs.

Azucar: 160 grs.

Huevos: 5 Unidades

Ralladura de limón: 1 Unidad

Yemas: 2 Unidades

Harina: 160 grs.

Manteca fundida: 50 grs.

Relleno

Leche: 250 cc

Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Yemas: 60 g

Amarenas: 50 g

Azucar: 80 grs.

Almendras Tostadas: 50 g

Ricota: 600 grs.

Amaretti: 80 g

Preparación de la Receta

Pan di spagna

- Funda en un baño de maría el *chocolate*.
- Coloque en un bowl los huevos junto con las yemas, el azúcar y la ralladura de *limón*, lleve a un baño de maría y mezcle continuamente hasta que la preparación tome temperatura, luego coloque en el bowl de la batidora y bata hasta llegar a punto letra.
- Lograda la consistencia deseada vierta la preparación en un bowl y agregue la *harina* junto con el almidón de maíz previamente tamizados, mezcle en forma envolvente y añada la *manteca* fundida, mezcle hasta lograr una masa homogénea.

Relleno

- Coloque en una *cacerola* la leche junto con la mitad de azúcar y lleve al fuego hasta que rompa hervor.
- En un bowl coloque las yemas junto con la mitad restante de azúcar, bata ligeramente, una vez que la leche rompa hervor vierta solo una pequeña parte sobre las yemas para atemperar, mezcle y vuelque las yemas sobre el resto de leche, cocine a fuego medio mientras mezcla con una cuchara de madera en forma de ocho, una vez lista vierta en un bowl y lleve a un baño de maría invertido.
- Coloque la **ricota** previamente tamizada en un bowl y agregue de a poco la *crema* anteriormente realizada, mezcle y añada las almendras picadas groseramente, esencia de vainilla y los amarettis picados groseramente, mezcle bien

Armado

- En un molde rectangular de 50 x 30cm con papel *manteca* enmantecado vuelque la masa, empareje la superficie con una espátula y luego cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 a 18 minutos.
- Transcurrido el tiempo de cocción retire del horno y una vez fría corte un disco, luego corte por la mitad el resto de la masa y cada mitad córtela en triángulos.
- Humedezca un bowl con agua y fórralo con papel film, luego tome los triángulos de masa y acomódelos dentro del bowl, el lado de la masa que estaba sobre la placa va hacia fuera y acomode los triángulos con las puntas hacia abajo hasta forrar el molde por completo, coloque dentro el relleno y cubra la superficie con el disco de masa de 20cm de diámetro.
- Reserve en la heladera durante aproximadamente 10 horas.
- Desmolde sobre una rejilla y cubra con el baño de *chocolate*.

Presentación

- Corte la Cassata de *ricota* y amarenas en porciones y sirva en una fuente.
- Decore con amarenas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cassata-de-ricota-y-amarenas>