Cassata Siciliana

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar de alchermes

Azucar: 150 grs.
Agua: 150 cc
Licor de alchermes: 30 cc

Bizcochuelo

Azucar: 180 grs.
Huevos: 6 Unidades
Harina 0000: 180 grs.

Glasee de limón

Jugo de Limón: 1 Unidad
Azucar impalpable: 250 grs.
Clara: 1 Unidad

Pasta de almendras

Azucar impalpable: 150 grs.
Pasta de mani: 500 g
Pasta de Pistachos: 50 grs.

Relleno de ricota

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Chocolate rallado: 30 g
Azucar impalpable: 100 grs.
Ricota: 600 grs.
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Varios

Fruta abrillantada: 150 g

Preparación de la Receta

Pasta de almendras

- En el bowl de la batidora coloque en trozos la pasta de *maní*, incorpore azúcar impalpable y pasta de pistachos, comience a mezclar
- De no tener pasta de pistachos puede utilizar pistachos picados.

Relleno de ricota

- En un bowl coloque la *ricota* tamizada junto con el azúcar impalpable, procese con un mixer hasta lograr una textura cremosa, luego incorpore el *chocolate* rallado y perfume con ralladura de *naranja* y esencia de vainilla, mezcle
- Coloque el relleno dentro de una manga.

Bizcochuelo

- En el bowl de la batidora coloque los huevos junto con el azúcar, bata hasta que espumen, luego incorpore la *harina*, mezcle con una espátula hasta integrar y obtener una masa homogénea
- Vierta la preparación dentro de un molde y cocine en horno precalentado a 180°C.

Almíbar de alchermes

- Coloque en una olla el agua junto con el azúcar y lleve a fuego medio hasta formar un *almíbar*.
- Terminada la cocción y una vez frío incorpore el *licor* de alchermes.

Glasee de limón

- Mezcle en un recipiente el azúcar impalpable junto con la clara y el *jugo* de *limón*
- Reserve dentro de una manga.

Armado

- Una vez unidos los ingredientes de la pasta de almendras vuelque la masa sobre una hoja de plástico cristal, comience a estirarla con los dedos, espolvoree con azúcar impalpable y cubra con otra hoja de plástico cristal, luego con la ayuda de un palo de amasar estire la masa dándole forma rectangular y con un espesor fino.
- Forre con la masa un molde rectangular dejando los separadores de plástico y el sobrante de masa de un lado del molde, del otro lado del molde empareje el borde, deje reposar en la heladera durante 1 hora aproximadamente.

- Una vez frío el *bizcochuelo* córtelo en laminas de aproximadamente 1cm de espesor, quite los bordes.
- Pasada la hora de reposo retire el molde de la heladera, quite el papel plástico superior y rellene solo la base con el relleno de *ricota*, luego cubra con las laminas de *bizcochuelo*, humedezca con el *almíbar* de alchermes, nuevamente relleno de *ricota* y luego cubra con el sobrante de masa que dejo de un lado del molde, selle los bordes con los dedos y quite el excedente, por ultimo cubra con el plástico cristal y deje reposar en la heladera durante 8 horas
- Pasadas las horas de reposo desmolde la cassata y quite el plástico cristal.

Presentación

- Decore la cassata siciliana con hilos de glasee de *limón* y fruta abrillantada.

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