Cassata

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de ricotta

Chocolate: 30 g
Ricotta de oveja fresca: 500 g
Esencia De Vainilla: A gusto
Azucar impalpable: 180 grs.

Glassa

Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Extracto de limón: 1/2 cda.
Azucar impalpable: 180 grs.

Jarabe de azúcar

Agua: 180 cc
Agua de azahar: 1 cdas.
Azucar: 5 cdas.

Pasta reale

Azucar: 300 grs.
Pistachos pelados: 100 g
Glucosa: 50 grs.
Almendras peladas tostadas: 200 g
Agua: 3 cdas.
Azucar impalpable: 70 g

Varios

Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Bizcochuelo de vainilla: 1 Unidad
Fruta abrillantada: 50 g

Preparación de la Receta

Pasta reale

- Procese las almendras tostadas y los pistachos con el azúcar impalpable hasta que se reduzcan a polvo.
- En una *cacerola* disponga el azúcar, la glucosa, el agua y lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* a 118º C.
- Bata las frutas secas procesadas.
- Vierta el *almíbar* en forma de hilo y continúe batiendo hasta formar una pasta homogénea.
- Vuelque la pasta reale sobre la mesada espolvoreada con azúcar impalpable y trabaje durante 3 a 4 minutos hasta formar una pasta lisa
- Estire la pasta sobre la mesada espolvoreada con azúcar impalpable hasta formar un rectángulo de 4 mm de espesor.
- Corte tiras de 5 cm de ancho y tapice los bordes de un aro de 22 cm de diámetro y 5 cm de alto.
- Reserve en la heladera.

Jarabe

- En una *cacerola* entibie el agua.
- Agregue el azúcar y mezcle hasta que se disuelva.
- Incorpore el agua de azahar y mezcle.

Crema de ricotta

- Ralle el *chocolate* y reserve.
- Tamice la ricotta y disponga en un bowl.
- Agregue el azúcar y bata hasta que tenga consistencia cremosa.
- Incorpore el *chocolate* rallado, la vainilla y termine de mezclar.

Glassa

- Mezcle el azúcar impalpable con el *jugo* y el extracto de *limón* hasta formar una pasta cremosa y brillante.

Armado

- Corte el *bizcochuelo* en tiras y cubra la base del molde con la pasta reale.
- Humedezca el *bizcochuelo* con el jarabe.
- Sobre el *bizcochuelo* extienda la *crema* de ricotta y encima forme otra capa de *bizcochuelo*.
- Humedezca el *bizcochuelo* con jarabe y bañe con la glassa.
- Lleve al frío durante 2 horas y desmolde.

Presentación

- Sirva la cassata en una fuente y decore frutas abrillantadas

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