

Italienische Rezepte

Cassata Siziliana Backen - Unser Tipp

Anzahl: 6 Personen Gattung: Italien, Kalt, Süßspeise, Torte, Kuchen

FÜR DEN TEIG

2	Eier	30 g	Mehl
60 g	Zucker	30 g	Speisestärke
1/2 Teel.	Zitronenschale, abgerieben	1	Essl. Kakaopulver
	Salz	1	Essl. Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

7	Blatt Weiße Gelatine	1	Teel. Orangenschale, abgerieben
300 g	Gemischte Beeren, oder	200 g	Ricotta
	- belieb. andere Früchte	50 g	Saure Sahne
	- z.B. Weintrauben	40 ml	Maraschino
2	Eier	300 g	Sahne
75 g	Zucker	30 g	Pistazien; gehackt
1	Prise/n Gemahlener Zimt	60 g	Zartbitterschokolade,
1/2	Vanilleschote, das Mark		- gehackt

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den Teig die Eier trennen. Eigelb mit 2 EL Zucker und der Zitronenschale hellschaumig schlagen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz zu einem festen, cremigen Schnee schlagen.

2. Mehl, Speisestärke und Kakao vermischen. Mit dem Eischnee gleichmäßig unter die Schaummasse heben. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, abkühlen lassen und lauwarm unter den Teig ziehen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf geben und glatt streichen. Im Ofen in 8 Minuten goldbraun backen.

4. Den Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen, auskühlen lassen. Aus dem Biskuitboden zwei Rechtecke in der Größe einer Kastenform (1 1/2 l Inhalt) ausschneiden.

5. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Obst waschen, abtropfen lassen, putzen und grössere Früchte halbieren oder vierteln. Einige Früchte ganz lassen und für die Garnitur beiseite legen.

6. Die Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Zimt, Vanillemark und Orangenschale hellschaumig schlagen. Den Ricotta und die saure Sahne vermengen und unter die Schaummasse rühren.

7. Den Maraschino in einem kleinen Topf erhitzen. Die Gelatine gut ausdrücken, dazugeben und auflösen. 5 EL der Ricottamasse mit der Gelatineflüssigkeit verrühren und rasch unter die restliche Ricottamasse mischen.

8. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu einem festen, cremigen Schnee schlagen. Sahne steif schlagen und mit dem Eischnee nach und nach unter die Ricottamasse heben. Die Früchte mit den Pistazien und der Schokolade vorsichtig darunter ziehen.

9. Die Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen. Ein Drittel der Creme auf dem Boden der Form verteilen, einen Biskuitboden darauf legen. Eine weitere Schicht Creme und den zweiten Boden einfüllen, mit einer Cremeschicht abschließen. Die Oberfläche glatt streichen und die Cassata im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kalt stellen.

10. Die Cassata Siciliana mithilfe der Klarsichtfolie aus der Form stürzen und die Folie entfernen. Mit einem scharfen Messer, am besten einem Elektromesser, in Scheiben schneiden. Auf Tellern anrichten und mit den beiseite gelegten Früchten garnieren.

Sehr gut schmeckt die Cassata auch, wenn Sie sie mit marinierten Orangenfilets servieren.