

Italienische Rezepte

Cassata Marroni Dessert

Gattung: Nachtisch, Eis, Kastanie, Ricotta, Süßspeise, Italien

150 g	Marronipüree	250 g	Ricotta
1	dl Milch	1	dl Rahm; (2)
2	dl Rahm; (1)	75 g	Puderzucker
8	Marrons glacés	1	Orange; abgeriebene Schale

Für eine Rehrücken Form oder Cake Gorm von etwa 2 Liter Inhalt, mit Klarsichtfolie auslegt. Sollte für 6 Personen ausreichen.

Marronipüree und Milch glatt rühren. Den Rahm (1) steif schlagen und unter die Kastaniencreme ziehen. In die vorbereitete Form füllen und mit einem grossen Löffel längs eine grosse Vertiefung eindrücken, dabei die Creme dem Rand entlang hoch streichen. Die Creme in den Tiefkühler stellen.

Für die Füllcreme die Hälfte der Marrons glacés grob hacken, restliche Marrons für die Garnitur beiseite legen.

Ricotta, Rahm (2), Puderzucker und Orangenschale glatt rühren. Gehackte Marrons glacés unterheben. Die tiefgekühlte Marronicreme herausnehmen, mit der Ricottacreme füllen und glatt streichen. Die Cassata noch während mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

Zum Servieren die Cassata im Kühlschrank etwa 30 Minuten antauen lassen. Dann die Glace stürzen und in Scheiben aufschneiden. Mit den beiseite gestellten Marrons glacés garnieren.

Marron Glace: Marron Glaces sind eine wunderbar süsse, leicht nach Caramel duftende Saisonspezialität, die von vielen Confiserien noch selbst zubereitet wird. Dazu werden frische Marroni auf dieselbe Weise wie kandierte Orangen, Zitronen usw. kandiert. Die Herstellung erfordert einiges Können und muss schrittweise erfolgen, das heisst, die Früchte werden über mehrere Tage in Zuckersirup in steigender Konzentration eingelegt, bis sie vollständig durchtränkt sind.

Durch das Kandieren werden die ansonsten leicht verderblichen Früchte für einige Wochen haltbar.