



Cassata siciliana

Feestelijke Siciliaanse taart met ricotta, gekonfijt fruit en marsepein. Zoet, kleurrijk en bomvol traditie.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
40'	8	Dessert

Ingrediënten

- 500 gr ricotta
- 150 gr fijne kristalsuiker
- 80 gr pure chocoladeschilfers
- 100 gr gekonfijt fruit
- 1 kant-en-klare biscuitbodem (pan di spagna, ca. 400 gr)
- 200 gr marsepein
- 50 ml amaretto of sinaasappelsap
- 150 gr poedersuiker
- 2 el citroensap

1 el water

Bereidingswijze

- 1.** Roer de ricotta glad met de kristalsuiker tot een egale crème. Hak het gekonfijt fruit fijn en meng het samen met de chocoladeschilfers door de ricottacrème. Zet de kom opzij.
- 2.** Snijd de biscuitbodem horizontaal in gelijke plakken van ongeveer 1 cm dik. Bekleed de bodem en de zijkanten van een ronde taartvorm (diameter ca. 22 cm) met een deel van de biscuitplakken.
- 3.** Besprenkel de biscuit in de vorm royaal met de amaretto of het sinaasappelsap zodat hij goed vochtig wordt.
- 4.** Rol de marsepein uit tot een dunne lap en bekleed daarmee de zijkanten van de vorm, bovenop de biscuit.
- 5.** Vul de vorm met de ricottacrème en strijk de bovenkant glad. Dek af met de resterende biscuitplakken en druk licht aan.
- 6.** Dek de vorm af met plasticfolie en laat de taart minstens 3 uur opstijven in de koelkast, bij voorkeur een hele nacht.
- 7.** Keer de taart voorzichtig om op een serveerschaal. Meng de poedersuiker met het citroensap en het water tot een glad, dik glazuur. Giet het glazuur gelijkmatig over de bovenkant van de taart en laat het uitharden.
- 8.** Werk af met extra gekonfijt fruit naar smaak en serveer op kamertemperatuur.

Tip

Gebruik ricotta van goede kwaliteit en laat hem indien nodig een nacht uitlekken in een fijne zeef boven een kom in de koelkast. Zo wordt de crème steviger en minder waterig.

Lekker met

Serveer de cassata in dunne punten als afsluiter van een feestelijk maal.

Dranktip

Combineer met een glas Moscato di Pantelleria of een lichte limoncello als digestief.