Cassata Siciliana

Cassata Siciliana ist eine wundervolle, italienische Torte. Ich habe sie etwas abgewandelt und meinem Geschmack angepasst. So treffen in der Ricottacreme nicht nur kandierte, sondern auch frische und getrocknete Früchte aufeinander. Getränkt sind die Böden mit einem Kirschlikör, der die ganze Zeit dezent zu schmecken ist. Für mich ist sie eine fantastische Sommertorte.

Rezept:
Zutaten:
Biskuit: 26er Backform
• 75g Mehl
• 25g Speisestärke
• ½TL Backpulver (gestrichen)
• 4 Eier Gr.M
• 80g Zucker
• 1 Prise Salz
• 1TL Vanillepaste
• 50g gemahlene Mandeln

Füllung:
• 750g Ricotta
• 250g Sahne
• 3 Päckchen Gelatinefix
• 120g Puderzucker
• 25ml Kirschlikör
• 40g kandierter Ingwer
• 80g frische Kirschen
• 35g getrocknete Cranberries
• 80g Zartbitterschokolade
• 50g Pistazien

Tränke:
• 100ml Kirschlikör

Creme zum Einstreichen:
• 250g Sahne
• 1 Päckchen Sahnesteif

• 1 Päckchen Vanillezucker

Deko:
• 15g Zartbitterschokolade
• 15g getrocknete Cranberries
• 15g Pistazien
• 15g kandierter Ingwer

Zubereitung:
Biskuit:
Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Boden der Backform mit Backpapier auslegen.
Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steifschlagen. Währenddessen den Zucker einrieseln lassen. Nun die Vanillepaste hinzufügen und das Eigelb nach und nach einrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, sieben und zusammen mit den Mandeln zur Eimasse geben. Mit einem Teigschaber unterheben. Den Teig in die Form füllen und in ca. 25 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). In der Form, auf einem Kuchengitter, abkühlen lassen.

Ricottafüllung:
Schokolade hacken. Cranberries, kandierter Ingwer und Kirschen in kleine Stücke schneiden. Puderzucker sieben. Die Sahne halbsteif schlagen. Ricotta, Puderzucker und Kirschlikör kurz miteinander vermischen. Nun die Sahne dazugeben und alles auf niedriger Stufe verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Jetzt auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen. Schokolade, Cranberries, Ingwer, Kirschen und Pistazien hinzufügen und vorsichtig unterheben.

Zusammensetzen der Torte:
Den Biskuit aus der Form lösen und in 2 gleichmäßig dicke Böden teilen. Einen Boden in 12 Tortenstücke teilen. So lässt sich die Torte nachher besser anschneiden. Eine Schüssel (D/25cm) mit Frischhaltefolie auskleiden und die 12 Stücke eng nebeneinander, mit der Spitze nach unten, hineinlegen und mit dem Likör tränken. Nun die Ricottacreme darauf verteilen, den

2ten Boden tränken und auf der Creme platzieren. Falls der Durchmesser vom 2ten Boden etwas zu groß ist, diesen einfach etwas verkleiner, bevor er auf die Creme gelegt wird. Die getränkte Seite sollte auf der Ricottacreme liegen. Für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Die Torte vorsichtig aus der Schüssel stürzen und die Folie entfernen.
Schokolade hacken. Cranberries und Ingwer in kleine Stücke schneiden.
Vor dem Einstreichen markiere ich mir ein Tortenstück auf der Tortenplatte, damit ich später weiß, wo die vorgeschnittenen Stücke sind.
Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen. Die Torte gleichmäßig damit Einstreichen. Mit Schokolade, Cranberries, Ingwer und Pistazien dekorieren. Bis zum Servieren kühlen.

Guten Appetit!