

Cassata siciliana (sizilianische Torte)

Zutaten (für 6 Portionen):

- 3 (Klasse M, getrennt) Eier
- 220 g und 2 EL Zucker
- etwas Salz
- 120 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 750 g Ricotta
- 1 Vanille-Schote
- 200 g kandierte Früchte
- 80 g Zartbitter-Schokolade
- 12 EL Maraschino-Likör
- 25 g Pistazienkerne
- 200 ml Schlagsahne

Eier, 120 g Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen eines Handrührers mindestens 5 Minuten dick-cremig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen und in 2 Portionen mit einem Schneebesen unter die Eimasse heben.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech (40 x 30 cm) streichen. Im Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 7-9 Minuten goldgelb backen. Sofort auf ein mit 2 EL Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und abkühlen lassen. Backpapier abziehen.

Ricotta in einem feinen Sieb 4 Stunden abtropfen lassen. 100 g Zucker mit 100 ml Wasser und dem Mark der Vanille-Schote 5 Minuten kochen. Dabei gelegentlich durchrühren. Anschließend etwa 15 Minuten abkühlen lassen. Kandierte Früchte würfeln, Kuvertüre hacken. Nacheinander Zuckersirup, Früchte und Kuvertüre unter den Ricotta rühren.

Aus dem Biskuit zwei Teile jeweils in Größe einer Auflaufform (ca. 28 x 15 cm) ausschneiden. Die Auflaufform leicht ölen und mit Klarsichtfolie auslegen. Ein Biskuitteil in die Form legen, mit 4 EL Maraschino beträufeln und mit der Hälfte der Ricotta-Masse bestreichen. Mit den Biskuitresten belegen und ebenfalls mit 4 EL Maraschino beträufeln. Mit dem restlichen Ricotta bestreichen und mit dem zweiten Biskuitteil abschließen. Etwas andrücken, mit dem restlichem Maraschino beträufeln und 4 Stunden kaltstellen.

Pistazien hacken. Sahne mit 1 EL Zucker steif schlagen. Die Cassata aus der Form stürzen und mit der Sahne bestreichen. Mit Pistazien bestreut servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 11.08.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen