

CASSATA 1

Ingredienti:

- Pan di spagna da 400g. circa,
- ricotta un kg.,
- zucchero 350g.,
- maraschino 2 bicchierini,
- cioccolato fondente 100g.,
- canditi 400g.,
- gelatina di albicocca 100g.,
- 250g. di zucchero a velo,
- 2 albumi,
- succo di limone due cucchiaini,
- pistacchio 30g.

Foderate con carta oleata tagliata a misura, bordi e fondo di uno stampo da 24 cm. Stendete un pò di gelatina sulla carta e ricoprite con pan di spagna tagliato a fettine. Lavorate la ricotta a crema con lo zucchero e il maraschino. Unite il cioccolato a pezzetti e 100g. di canditi. Livellate il composto nello stampo, ricoprite con altro pan di spagna e mettete in frigo per 12 ore. Lavorate gli albumi con lo zucchero a velo e il succo di limone e amalgamate i pistacchi ridotti in polvere in un mortaio. Capovolgete il dolce su un piatto, rivestitelo con la glassa e rimettetelo in frigo per 2 ore. La gelatina conviene scaldarla a bagnomaria e stendetela con un pennello.