

Ingrediënten voor 2 personen

100 gram cake * 1 1/2 eetlepel
marsala 25 gram pure chocolade
* 75 gram ricotta * 40 gram witte
basterdsuiker * 1 zakje
vanillesuiker * 40 gram
bigareaux.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Belgisch
Smaak: Zacht en romig
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Cassata

Bereidingswijze

Bekleed een kleine ronde schaal (doorsnede 20 centimeter) met plasticfolie. Snijdt de cake in dunne plakjes en leg deze op de bodem en tegen de wand van de vorm, houd 2 plakjes cake achter. Besprenkel de cake in de vorm met marsala. Rasp de chocolade grof. Doe de ricotta in een kom en roer de basterdsuiker en vanillesuiker erdoor. Meng de chocolade en puddingvruchtjes erdoor. Schep dit mengsel in de vorm en strijk de bovenkant glad. Dek het geheel af met de plakjes cake. Laat de cassata minstens 4 uur in de koelkast opstijven. Stort de cassata dan op een platte schaal en verwijder het folie. Eventueel kunt u de cassata nog bedekken met een dunne laag groene marsepein en/of garneren met de bigareaux.

Serveertips

U kunt in plaats van ricotta ook evenveel kwark gebruiken.