

Ingrediënten voor 8 personen

300 g pure chocolade
500 g ricotta
100 g suiker
2 zakjes vanillesuiker
50 g gedroogde vijgen in stukjes
50 g gedroogde abrikozen in stukjes
50 g dadels zonder pit
50 g pistachenootjes grof gehakt
1 eetlepel sinaasappelrasp
1 cake van 400 g
75 ml marsala of dessertwijn
75 ml sterke koffie
60 g koude boter

Tijd: > 2 uur
Keuken: Italiaans
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

CASSATA

Goed gevulde cake met fruitige ricotta. Lekker als toetje, maar ook bij een kopje koffie.

Bereidingswijze

Hak 100 g chocolade in stukjes. Meng de ricotta in een kom met de suiker, vanillesuiker, het gedroogde fruit, de pistachenootjes, de gehakte chocolade en de geraspte sinaasappelschil. Snijd de cake in plakken. Bedek de bodem van een met plasticfolie beklede cakevorm met plakke cake en sprenkel er royaal marsala over. Strijk eenderde van de ricotta erover. Verdeel hierover weer een laag cake, een laag ricotta, een laag cake, een laag ricotta en dek af met de laatste plakken cake. Besprenkel elke laag cake met wat marsala. Zet de vorm 2 uur in de koelkast. Breek de rest van de chocolade in stukjes en doe ze met de koffie in een steelpan. Laat de chocolade op zacht vuur smelten tot een gladde saus ontstaat. Neem de pan van het vuur en roer de klontjes boter door de saus. Blijf roeren tot een glanzend glazuur ontstaat. Laat de glazuur afkoelen tot hij smeerbaar is. Keer de cassata op een langwerpige platte schaal, verwijder de folie en bestrijk de bovenkant en zijkanten royaal met de chocoladeglazuur. Zet de cassata nog minstens 4 uur in de koelkast.

Serveertips

Snijd de cassata in plakken.