

Ingrediënten voor 6 personen

4 zakjes garneeramandelen (à 45 g) 200 g poedersuiker 3 eetlepels groene likeur (bijv. Pisang Ambon slijter) 3 eetlepel zonnebloemolie 1 sinaasappel 1 citroen (Biologisch) 250 g suiker 1/2 dl bruine rum (slijter) 6 blaadjes witte gelatine 100 g grootmoeders cake (à 400 g) 3 dl slagroom 250 g verse roomkaas (op kamertemperatuur) 1 bakje ricotta (250 g)

Tijd: 0-10 min.
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Hemelse Cassata

1 dag laten rusten

Hulpmiddelen

Keukenmachine plasticfolie keukenpapier

Vorbereiding

In keukenmachine amandelen tot poeder malen. In kom poedersuiker, likeur, olie en 2 eetlepels water toevoegen en alles tot soepele, stevige bal kneden. Marsepein in plasticfolie verpakken en ca. 1 dag laten rusten. Sinaasappel en citroen schoonboenen. Met scherp mesje schil er heel dun afsnijden en in dunne reepjes snijden. In pan 1 dl water met 50 g suiker aan de kook brengen, suiker oplossen. Reepjes schil toevoegen en ca. 10 minuten laten pruttelen. Schilletjes op keukenpapier scheppen. Schilletjes met rum in kommetje ca. 15 minuten weken. Intussen in kom met koud water gelatine ca. 5 minuten weken. Cake in kleine blokjes snijden. In steelpan 1/2 dl slagroom met 150 g suiker verwarmen, suiker oplossen. Gelatine goed uitknijpen en van vuur af blaadjes al roerend in warme room oplossen. Iets laten afkoelen. In kom rest van slagroom met rest van suiker half stijfkloppen. In andere kom verse roomkaas, ricotta en gelatinemengsel door elkaar roeren. Slagroom erdoor spatelen. Schilletjes met aanhangende rum en cakeblokjes erdoor spatelen. Ca. 20 minuten in koelkast iets laten opstijven. Stuk plasticfolie van ca. 40 x 30 cm op aanrecht leggen. Deegroller bestuiven met poedersuiker. Marsepein goed doorkneden en vervolgens op folie uitrollen tot dunne lap van 30 x 20 cm. Kaasmengsel ca. 2 cm van rand op lange kant scheppen. Met behulp van folie marsepein met kaasmengsel stevig oprollen tot lange rol met marsepein aan buitenkant. Marsepeinnaad tegen elkaar drukken. Folie aan uiteinden dichtdraaien en rol in koelkast in ca. 4 uur laten opstijven.

Bereidingswijze

Aan beide uiteinden ca. 1 1/2 cm van cassatarol snijden (wordt niet gebruikt). Rest van rol met glad scherp mes in 18 plakjes van ca. 1 1/2 cm dik snijden en plakjes op zes borden leggen.

