

Ingrediënten voor 6 personen

100 gr. pure chocolade*? kopje
sterke koffie of koffielikeur*2
eieren*100 gr.suiker*1/8
l.slagroom*1/4 l.slagroom*100 gr.
gemengde gekonfijte vruchtjes*1
pak lange vingers*5 eetl.grand
marnier*5 eetl. water*50 gr.
pistachnootjes

Tijd: > 1 uur
Keuken: Italiaans
Smaak: Zoet
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

cassata

Ijs waarbij je geen ijsmachine nodig hebt.

Hulpmiddelen

Cakevorm

Vorbereiding

Bekleed een cakevorm langs de lange kant met een overhangend velletje folie of bakpapier. Smelt de stukjes chocolade met de koffie of likeur au-bain-marie. Splits de eieren. Klop de eierdooiers met de helft van de suiker licht en luchtig. Klop de 1/8 slagroom stijf. Klop een van de eiwitten stijf. Spatel achtereenvolgens de gesmolten chocolade, slagroom en tenslotte het stijfgeklopte eiwit door de dooiermengsel. Klop de 1/4 l slagroom stijf met de andere helft van de suiker. Schep er de kleingesneden gekonfijte vruchtjes en nootjes door. Roer de Grand Marnier en het water in een schaltje door elkaar.

Bereidingswijze

Doop eenderde van de lange vingers in het Grand marniermengsel en verdeel ze met de gesuikerde kant naar benden ovder de bodem van de cakevorm. Schep er de chocolademousse op en strijk de bovenkant glad. Verdeel er de helft van de overgebleven lange vingers over, nadat ze in de grand marnier zijn gedoopt. Verdeel er het slagroommengsel met de vruchtjes en nootjes over en strijk de bovenkant glad. Dek af met de rest van de langevingers gedoopt in grand marnier. Dek de vorm af met folie en zet een nacht in de diepvries.