



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cassata sulmonese



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora + 12 ore per far riposare Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 1 pan di Spagna
- 6 uova
- 150 gr di burro
- 50 gr di torrone
- 30 gr di croccante
- 30 gr di cioccolato al latte
- 30 gr di cacao amaro
- 100 gr di zucchero a velo
- 1 bicchierino di liquore Centerba

Preparazione Cassata sulmonese

Passo 1.

Tritate in tre recipienti il torrone, il croccante e il cioccolato.

Passo 2.

Ammorbidite il burro e lavoratelo per ottenere una crema.

Passo 3.

Aggiungete i tuorli delle uova uno alla volta insieme allo zucchero a velo, continuando ad amalgamare il composto.

Passo 4.

A questo punto unite un terzo della crema ottenuta al torrone, un terzo al croccante ed un terzo al cioccolato.

Passo 5.

Formate 4 dischi di ugual spessore con il pan di spagna.

Passo 6.

Prendete un piatto per dolci e ponetevi sopra il primo disco, bagnatelo con il liquore e spalmatevi sopra la crema di cacao.

Passo 7.

Diponete quindi il secondo disco, bagnatelo con il liquore e spalmatevi sopra la crema di croccante.

Passo 8.

Fate la stessa cosa con il terzo, utilizzando la crema di cacao.

Passo 9.

Mescolate quindi insieme le tre creme restanti.

Passo 10.

Diponete quindi l'ultimo disco, bagnatelo con il liquore e spalmatevi sopra la crema ottenuta.

Passo 11.

Fate riposare il dolce per l'intera notte.

Passo 12.

Prima di servire, spolverizzare con lo zucchero a velo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)