



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

## *Cassata siciliana*



**4** Persone

**dolci** Categoria

**media** Difficoltà

**3 ore** Tempo

Attrezzatura : **una tortiera**

### **Ingredienti**

- 800 gr. di ricotta
- 100 gr. di cioccolato
- 500 gr. di zucchero
- 100 gr. di frutta candita
- vaniglia
- pandispagna
- liquore dolce

## **Preparazione Cassata siciliana**

### **Passo 1.**

Mescolate la ricotta con lo zucchero, un pò di vaniglia, la frutta candita e il cioccolato tagliati a dadini, aggiungendo una goccia di liquore dolce.

### **Passo 2.**

Rivestite una tortiera a bordi alti con della carta forno facendo aderire ad essa, con la gelatina di frutta, alcune fette sottili di pan di spagna.

### **Passo 3.**

Versate nella forma così ottenuta la crema di ricotta, chiudendo la parte superiore con un altro strato di pan di spagna.

### **Passo 4.**

Mettete la tortiera in frigo e, dopo qualche ora, rovesciatela su un disco di cartone.

### **Passo 5.**

Rivestite la torta con una glassa al pistacchio e decoratela con la frutta candita tagliata a fettine sottili.

## Note

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