

Cassata mit Ricotta

Für 6 Personen

1 Biskuitboden	250 g kandierte Früchte	50 g Zartbitterschokolade
250 g Ricotta	50 g Zucker	50 ml Kirschlikör
125 g Sahne	1/2 Vanilleschote	30 g Pistazienkerne

Eine kleine runde Glasschüssel mit ca. 1 l Fassungsvermögen und senkrechten Wänden mit Frischhaltefolie auslegen. Den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden und die Scheiben auf den Durchmesser der Glasschüssel zurechtschneiden. Eine dünne Biskuitscheibe auf den Boden der Schüssel legen. Die kandierten Früchte und die Schokolade in kleine Stücke schneiden, den Ricotta abtropfen lassen, mit 40 g Zucker vermischen und die Früchte und Schokoladenstücke zugeben (jeweils 25 g der Früchte und 10 g Schokolade zurückhalten für die Verzierung). Alles gut verrühren. Den Biskuitboden mit etwas Kirschlikör tränken und ca. die Hälfte der Ricottamasse darüber geben. Eine Scheibe Biskuit darauf drücken und mit Kirschlikör beträufeln. Die restliche Ricottamasse darüber geben und erneut mit einer Scheibe Biskuit belegen. Leicht glatt drücken und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Sahne schlagen und mit einem Esslöffel Zucker und ausgeschabtem Mark der Vanilleschote abschmecken. Die Cassata stürzen, mit der Sahne bestreichen und mit den restlichen kandierten Früchten und gehackter Schokolade bestreuen und verzieren. Die Seitenränder mit gehackten Pistazien verzieren.

Otto Koch am 16. August 2013