

Cassata siciliana

Biscuit (à faire la veille)

90 g de sucre
3 jaunes d'œufs
3 blancs d'œufs
1 pincée de sel
2 c. à soupe de sucre
90 g de farine

fouetter en appareil blanchâtre
monter en neige ferme
ajouter, fouetter encore un instant
disposer en couches alternées avec le blanc en neige, mélanger en soulevant, verser dans le moule

50 g de sucre
½ citron non traité,
un peu de zeste râpé
2 jaunes d'œufs
2 blancs d'œufs
1 pincée de sel
2 c. à soupe de sucre
75 g de farine

verser la pâte dans le moule préparé

Cuisson: env. 30 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 180°C. Sortir du four, laisser tiédir, démouler sur la grille, laisser refroidir. Couper en 3 étages, graisser une nouvelle fois le moule.

Sirop

¾ de dl de liqueur d'orange italienne
ou de grand marnier
1 dl d'eau
mélanger

Farce

500 g de ricotta
1 ½ c. à soupe de crème ou de demi-crème
1 c. à soupe de liqueur d'orange
60 g de sucre
25 g de chaque orange et citron confits,
en petits cubes
50 g de chocolat noir, en pépites
bien mélanger tous les ingrédients

Montage de la bomba: alterner les couches de biscuit et de farce en imbibant toujours le biscuit de 4 c. de soupe de sirop, terminer par du biscuit. Réserver au moins 3 heures au frais. Démouler délicatement.

1,8 dl de crème
½ sachet de sucre vanillé
rondelles d'orange confites

fouetter, remplir une poche à douille dentée, décorer la cassata ou la masquer entièrement
pour le décor

Suggestion

Préparer le biscuit dans un moule à charnière de Ø 24 cm.

pour la bomba, graissée

