



Cassata-Eisform

Ser. Nr. 873

Die Cassataform ist aus rostfreien Chromnickel-Edelstahl 18/10 gefertigt.
Die hochglänzende Oberfläche erleichtert das Ablösen der Süßspeise von der Form.

Rezeptvorschlag

von 150 g gemischten kandierten Früchten einen Teil zum späteren Garnieren aufheben,
den Rest klein hacken und in

4 Eßlöffel Maraschino oder Orangenlikör, Limoncello oder Marsala mindestens drei Stunden
durchziehen lassen.

1 TL Zucker und 10 cl Wasser sirupartig einkochen lassen, abkühlen und mit 800 g frischen
Ricotta-Frischkäse (ergibt den typischen Geschmack, ersatzweise wäre auch Magerquark oder
Sahne/Eiweißschnee möglich) verrühren und im weiteren vermischen mit obigen Früchten sowie:

1 TL Vanillezucker (oder echtes Vanillemark),
150 g (Zart-) Bitterschokolade in feinen Blättchen,
50 g ungesalzene Pistazien- oder Pinienkerne,
1 Prise Zimtpulver

Varianten möglich mit geschälten Orangenscheiben

Die Masse glatt streichen und mindestens 3 Stunden gefrieren lassen, dabei nicht umrühren.
Danach in heißem Wasser kurz antauen lassen und aus der Form stürzen. Bei Bedarf mit einer
Zuckerglasur oder Schokoladensoße überziehen und kandierten Früchten dekorieren.

Die Grundmasse kann auch durch vorgefertigtes Speiseeis ersetzt werden.

