KASSATA (SİCİLYA)

4 kişilik gerekli malzeme:
600 gr rikotta peyniri
300 gr hazır kek
Yaklaşık 1,5 su bardağı pudra şekeri
200 gr zar şeklinde doğranmış meyve şekerlemesi
100 gr bitter çikolata
2 çorba kaşığı soyulmuş şamfıstı
1 kase taze meyve suyu
Süsleme için:
200 gr krema
Birkaç adet vişne şekerlemesi veya komposto tanesi

Keki 1 cm kalınlığında uzun şeritler halinde kesin. Her bir dilimi meyve suyuna batırıp çıkarın. Derin bir kalıbı ya da cam kaseyi alüminyum kağıtla döşeyin. Kalıbın tamamını ve kenarlarını ıslatılmış kek dilimleriyle kaplayın. Rikottayı süzgeçten geçirin. Şekerle karıştırıp krema kıvamında çırpın. Meyve suyu ya da likörde bekletilmiş meyve şekerlemesi, iri kıyılmış çikolata ve şam fıstığını ilave edin.
Hazırladığınız kremayı kalıba dökün. Kaş'ığın sırtı ile düzelterek tüm yüzeye yayılmasını sağlayın. Üzerini kalan kek dilimleriyle kapatıp buzdolabında en az 3 saat bekletin. Servis tabağına ters çevirip üzerini çırpılmış krema ile döşeyin ve süsleme için ayırdığınız meyve şekerlemesi ile dekore edip servis yapın.

Not: Rikotta peyniri yerine, az sütle çırpılmış 1 paket krem şanti ve 1 kutu krem peynir karışımı kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:37944 • adı:Kassata (Sicilya) • gönderen:konuK • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:47