

DOLCI E DESSERT

Cassata

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

■ Ingredienti per 4 persone

PER IL GELATO ALLA VANIGLIA

Limone	1/2
Vaniglia	1 stecca
Tuorli d'uovo	5
Zucchero	125 g
Latte	50 cl

PER IL RIPIENO

Canditi misti tagliati a dadini	100 g
Kirsch	1 bicchierino
Doppia panna	25 cl
Latte	1/2 bicchiere
Zucchero a velo	50 g
Cioccolato fondente da copertura	100 g

■ Preparazione

- 1 Innanzitutto preparate la base di gelato alla vaniglia. Grattugiate la buccia di limone; tagliate in due, nel senso della lunghezza, la stecca di vaniglia.
- 2 Sgusciate le uova, separando gli albumi dai tuorli; mettete questi ultimi in una ciotola, unitevi lo zucchero e montateli a crema con una frusta elettrica¹ fino a che saranno gonfi e spumosi.
- 3 Versate il latte in una casseruola, unitevi la buccia di limone grattugiata e la stecca di vaniglia tagliata a metà e portatelo ad ebollizione; poi versatelo lentamente sulla crema di tuorli, sbattendo contemporaneamente con una frusta a mano.
- 4 Versate quindi il composto in una casseruola (anche quella usata in precedenza per far bollire il latte), passandolo al colino; ponetelo al fuoco e fatelo cuocere a fiamma bassissima, fino a che comincerà ad addensarsi, velando il cucchiaino.

- 5 A questo punto trasferitelo in una terrina e lasciatelo raffreddare, mescolando di tanto in tanto.
- 6 Quando avrà raggiunto la temperatura voluta, versatelo nel contenitore della gelatiera e passatelo in freezer a gelare, secondo le indicazioni del vostro apparecchio.
- 7 Ponete nel freezer anche lo stampo per cassate, in modo da farlo gelare. Mettete i canditi in una ciotolina, bagnateli con il kirsch e fateli macerare.
- 8 Con la frusta a mano o con quella elettrica montate a neve densa la doppia panna precedentemente diluita con il latte (tenete presente che affinché questa operazione riesca perfettamente, i due ingredienti dovranno essere molto freddi; li avrete quindi tenuti in frigorifero fino al momento di usarli) e aggiungetevi lo zucchero a velo, i canditi sgocciolati dal kirsch e il cioccolato ridotto a scaglie, amalgamando bene il tutto (se non trovate la doppia panna sostituitela con panna da montare in quantità pari a quella della doppia panna più quella del latte).
- 9 Ora spalmate il gelato alla vaniglia nello stampo, aiutandovi con una spatola e cercando di farlo risalire lungo le pareti e di creare una larga cavità centrale (lo strato di gelato dovrà avere all'incirca lo spessore di due dita).
- 10 Riempite la cavità con la panna preparata in precedenza, livellandone la superficie con la spatola; quindi mettete la cassata nel freezer a gelare per almeno 4 ore.
- 11 Trascorso questo tempo, capovolgete lo stampo sul piano di lavoro o su un piatto e sformate la cassata.
- 12 Per compiere questa operazione più facilmente potete avvolgere per qualche istante lo stampo in un panno bagnato con acqua calda: il violento sbalzo di temperatura farà sì che il gelato si stacchi più rapidamente dalle pareti del recipiente.
- 13 Se la parte di gelato a contatto con lo stampo si sciogliesse leggermente, passate di nuovo la cassata nel freezer per qualche istante. Servite il gelato già tagliato in quattro porzioni.