

DOLCI E DESSERT

Cassata sulmonese

Tradizione: Sulmona (AQ), Abruzzo

DOSI

8 persone

■ Ingredienti per 8 persone

Pan di Spagna	200 g
Burro a temperatura ambiente	200 g
Zucchero a velo	150 g
Tuorli d'uovo	4
Cacao amaro	60 g
Croccante	70 g
Torrone	50 g
Cioccolato fondente	50 g
Liquore centerbe	
Ciliegie sotto spirito (o confettini)	

■ Preparazione

- 1 Rompete a pezzettini, separatamente, il croccante, il torrone e il cioccolato. In una terrina sbattete il burro con un cucchiaino di legno, unite lo zucchero a velo, i tuorli d'uovo, uno alla volta, sempre rimescolando.
- 2 Dividete il composto in tre parti: alla prima aggiungete, sempre rimescolando, il cacao passato attraverso un colino; alla seconda il torrone e il cioccolato; alla terza il croccante. Mettete un cucchiaino di ogni composto in una scodella, amalgamateli e teneteli da parte.
- 3 Dividete in quattro fette, orizzontalmente, il Pan di Spagna, disponetene una su un piatto, spruzzatela col liquore, spalmatela con una delle creme, poi proseguite gli strati, alternandoli con una crema e pan di Spagna sempre spruzzato di liquore.
- 4 Coprite l'ultimo strato di pan di Spagna con le creme mescolate. Mettete in frigo. Al momento di servire decorate la superficie del dolce con le ciliegie o coi confettini.