

Cassata

Pour 8 personnes.

PRÉPARATION 1 HEURE

2 œufs, jaunes et blancs à part
110 g de sucre glace
125 ml de crème
quelques gouttes d'essence
d'amande

Garniture au chocolat

2 œufs, jaunes et blancs à part
110 g de sucre glace
125 ml de crème
60 g de chocolat noir fondu
2 c. s. de cacao en poudre
1/2 c. s. d'eau

Garniture aux fruits confits

250 ml de crème
1 c. d'essence de vanille
1 blanc d'œuf, légèrement battu
55 g de sucre glace
2 c. s. de cerises rouges
confites, finement coupées
2 c. s. d'abricots confits,
finement coupés
2 c. s. d'ananas confit,
finement coupé
1 c. s. de cerises vertes confites,
finement coupées
30 g d'amandes effilées, grillées

1 Battez les blancs d'œufs en neige dans un petit bol et incorporez progressivement le sucre glace. Ajoutez les jaunes d'œufs légèrement battus.

2 Fouettez la crème et l'essence d'amandes dans un petit bol jusqu'à ce que la préparation soit assez ferme ; ajoutez aux œufs en neige. Versez le tout dans un moule à gâteau de 20 cm de diamètre. Aplatissez le dessus ; placez au congélateur jusqu'à ce que la préparation soit très ferme.

3 Étalez la garniture au chocolat sur la préparation aux amandes ; congélez jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

4 Étalez la garniture aux fruits confits sur le gâteau ; congélez jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

5 Égalisez le dessus avec une petite spatule, frottez la base et les côtés du plat avec un torchon chaud et démoulez la cassata sur un plat de service.

Garniture au chocolat Battez les blancs d'œufs en neige dans un petit bol, puis ajoutez progressivement le sucre glace tamisé. Battez la crème dans un petit bol jusqu'à ce qu'elle soit ferme ; incorporez les blancs d'œufs. Fouettez le chocolat fondu et les jaunes d'œufs, ajoutez le cacao dilué dans l'eau et mélangez bien le tout jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Garniture aux fruits confits Fouettez la crème et l'essence de vanille dans un petit bol. Battez le blanc d'œuf en neige, puis ajoutez progressivement le sucre glace au blanc d'œuf sans cesser de fouetter. Versez cette préparation dans la crème, puis ajoutez les fruits confits et les amandes. Mélangez bien.

Par portion lipides 34,6 g ; 2 016 kJ



Mélangez la crème et la préparation au chocolat



Étalez la garniture aux fruits confits sur la base au chocolat

XXX