



## Cassata siciliana

*Feestelijke Siciliaanse taart met ricotta, gekonfijt fruit en marsepein. Zoet, kleurrijk en bomvol traditie.*

VOORBEREIDING

**40'**

PORTIES

**8**

CATEGORIE

**Dessert**

### Ingrediënten

500 gr ricotta  
150 gr suiker  
80 gr pure chocoladeschilfers  
100 gr gekonfijt fruit  
1 kant-en-klare biscuit (pan di spagna)  
200 gr marsepein  
5 cl amaretto of sinaasappelsap  
150 gr poedersuiker  
enkele druppels citroensap

## Bereidingswijze

---

- 1.** Roer de ricotta glad met de suiker en meng er de chocoladeschilfers en fijngesneden gekonfijt fruit door.
- 2.** Snijd de biscuit in plakken en bekleed een ronde vorm met een deel ervan.
- 3.** Besprenkel de biscuit met de amaretto zodat hij mooi vochtig wordt.
- 4.** Rol de marsepein uit en bekleed de zijanten van de vorm ermee.
- 5.** Vul de vorm met de ricottacrème en dek af met de rest van de biscuit.
- 6.** Laat minstens 3 uur opstijven in de koelkast.
- 7.** Meng de poedersuiker met een beetje citroensap en water tot een glazuur en giet dit over de omgekeerde taart.
- 8.** Werk af met extra gekonfijt fruit voor het serveren.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)