Sisialainen Cassata

Aineet:
1 ½ dl sokeria
1 rkl vettä
100 g taloussuklaata
60 g hillottuja sitruunankuoria paloiteltuna
60 g hillottuja appelsiininkuoria paloiteltuna
60 g säilykekirsikoita
60 g rouhittuja manteleita
400 g ricottaa tai maustamatonta tuorejuustoa
1 tl vanilijasokeria
1 kääretorttulevy
2 ½ dl konjakkivettä

Valmistus:
Kuumenna sokeria ja vettä kattilassa kunnes sokeri sulaa. Rouhi suklaa ja mantelit. Pilko hedelmät. Sekoita juusto, suklaa, mantelit, hedelmät, vanilija ja sitruuna sokeriliemeen.

Kostuta kääretorttu konjakkivedellä. Paloittele torttulevy sopivankokoisiksi palasiksi ja asettele 2/3 osaa palasista suuren jälkiruokakulhon pohjalle ja reunoille. Kaada täyte torttulevyn päälle ja asettele loput kakusta täytteen päälle.

Laita kakku vetäytymään jääkaappiin muutamaksi tunniksi tai yön yli. Kumoa valmis kakku tarjoiluvadille ja koristele kermavaahtopursotuksin tai tarjoa suoraan kulhosta kermavaahdon kera.