



Uit oma's keuken

V Hemelse cassata

2 PERSONEN



1 dag + 4 uur

DIT HEB JE NODIG

-  4 zakjes amandelen
-  200 g poedersuiker
-  3 el groene likeur (bijv. Pisang Ambon)
-  3 el zonnebloemolie
-  1 sinaasappel
-  1 citroen
-  250 g suiker
-  50 ml bruine rum
-  6 blaadjes gelatine
-  100 g grootmoeders cake
-  300 ml slagroom
-  250 g verse roomkaas
-  1 bakje ricotta



Dit heb je nodig: keukenmachine

ZO MAAK JE HET

1. Maal in een keukenmachine de amandelen tot poeder.
2. Voeg de poedersuiker, likeur, olie en 2 el water in een kom en kneed alles tot een soepele, stevige bal.
3. Verpak de bal marsepein in plasticfolie en laat 1 dag rusten.
4. Schil de sinaasappel en citroen met een scherp mesje en snijd de schil in dunne reepjes.
5. Breng in een pan 100 ml water met 50 g suiker aan de kook en los de suiker erin op.
6. Voeg de reepjes schil toe en laat 10 minuten pruttelen.
7. Haal de schilletjes eruit en leg op een vel keukenpapier.
8. Laat de schilletjes in een kommetje met de rum 15 minuten weken.
9. Week ondertussen in een kom met koud water de gelatine 5 minuten.
10. Snijd de cake in kleine blokjes.
11. Verwarm in een steelpan 50 ml slagroom met 150 g suiker en laat de suiker oplossen.
12. Knijp de gelatine uit, haal de room van het vuur en los de gelatine al roerend op in de warme room.
13. Laat iets afkoelen.
14. Klop de rest van de slagroom met de rest van de suiker half stijf.
15. Roer in een andere kom de roomkaas, ricotta en gelatinemengsel door elkaar.
16. Spatel de slagroom, schilletjes met de rum en cakeblokjes erdoor.
17. Laat 20 minuten in de koelkast iets opstijven.
18. Leg een stuk plasticfolie op het aanrecht.
19. Bestuif de deegroller met poedersuiker.
20. Kneed de marsepein opnieuw en rol uit tot een dunne lap van 30 x 20 cm en leg op de folie.
21. Schep het kaasmengsel ca. 2 cm van de rand op de lange kant.
22. Rol met behulp van de folie de marsepein met het kaasmengsel stevig op tot een lange rol met de marsepein aan de buitenkant.
23. Druk de marsepeinnaad tegen elkaar aan.
24. Draai de uiteinden van de folie dicht en laat de rol 4 uur in de koelkast opstijven.
25. Snijd aan beide uiteinden ongeveer 1½ cm van de cassatarol, dit gedeelte wordt niet gebruikt.
26. Snijd de rest van de rol met een glad mes in het aantal benodigde plakjes van ongeveer 1½ cm en leg de plakjes op de borden.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)