

Cassate semi-freddo

Mise en place et préparation: env. 50 min
Cuisson: env. 5 min

Prise au congélateur: env. 5 heures
pour un moule à cake d'env. 30 cm,
légèrement huilé, chemisé d'un film
transparent

Biscuit clair

1 blanc d'œuf

1 pincée de sel

3 c. à soupe de sucre

1 jaune d'œuf

30 g de farine

1. Monter le blanc en neige avec le sel. 2. Ajouter le sucre, continuer à fouetter un court instant, jusqu'à ce que la masse brille. 3. Incorporer le jaune d'œuf, puis la farine, délicatement au fouet. Étaler la pâte en rectangle d'env. 15 x 30 cm sur une moitié de la plaque chemisée de papier à pâtisserie.

Biscuit foncé

1 blanc d'œuf

1 pincée de sel

2 c. à soupe de sucre

1 jaune d'œuf

30 g de farine

2 c. à soupe de chocolat
en poudre

1. Monter le blanc en neige avec le sel. 2. Ajouter le sucre, continuer à fouetter un court instant, jusqu'à ce que la masse brille. 3. Incorporer le jaune d'œuf. Mélanger la farine avec le chocolat en poudre, incorporer délicatement au fouet. Étaler la pâte en rectangle d'env. 15 x 30 cm sur l'autre moitié de la plaque.

Cuisson: env. 5 min au milieu du four préchauffé à 220°C. Retirer, décoller du papier, découper en bandes d'env. 1 cm de large, laisser refroidir.

Garniture

2 mangues mûres
(d'env. 350 g),
en morceaux

250 g de ricotta

3 c. à soupe de sucre glace

100 g de morceaux de mangue
séchée, grossièrement
hachés

100 g de chocolat au lait,
en petits dés

2 dl de crème, fouettée en
chantilly

100 g de confiture ananas-
mangue
(voir «Suggestion»)

1. Mixer les mangues et la ricotta. 2. Incorporer le sucre glace, les morceaux de mangue séchée et les dés de chocolat. Incorporer la crème fouettée. 3. Réserver 5 bandes de chaque biscuit. Tapisser le moule chemisé avec le reste des bandes, enduire de confiture ananas-mangue (voir petite photo). Verser la garniture, couvrir avec les bandes de biscuit réservées, mettre au congélateur.

Présentation: sortir la cassate du congélateur env. 1 heure avant de servir. Démouler sur un plat, couper en tranches, servir aussitôt.

Suggestion: remplacer la confiture ananas-mangue par de la confiture d'abricot.

Par part (1/6): lipides 18 g, protéines 7 g,
glucides 53 g, 1707 kJ (408 kcal)



Montage: tapisser le moule en alternant les bandes de biscuit clair et de biscuit foncé, les badigeonner de confiture.

