

Кассата

Ингредиенты:

- Сахарное печенье (типа «Юбилейного») – 1 пачка
- Сливочное масло – 50 грамм
- Сахар – 30 грамм
- Клубничное, фисташковое и шоколадное мороженое – по 300 грамм
- Малиновый соус – 70 грамм
- Смесь свежих ягод – 45 грамм

Печенье измельчить в крошку, смешать с маслом и сахаром. Выложить смесь в форму диаметром 18 см слоем примерно в 1 см и выпекать 10-12 минут при 180°С. Дать остыть и аккуратно разрезать пополам по

горизонтали. Выложить в форму половину испеченной основы, а на нее – слой шоколадного мороженого; поставить в морозилку примерно на 40 мин. Вторым слоем выложить фисташковое мороженое, опять заморозить и уложить слой клубничного мороженого. Сверху накрыть второй половиной основы и поставить в морозилку минимум на 12 часов. Разрезать кассату горячим ножом и подать с малиновым соусом и ягодами. Изысканная на вкус, кассата (или сицилийская кассата) проста в приготовлении. К тому же удобно, что ее можно сделать задолго до праздничного события и держать в морозильной камере. Вообще рецептов этого десерта множество, как и вариантов его украшения: например, свежими или засахаренными фруктами, растопленным шоколадом и орешками.

