Cassatina monoporzione - Visualizza sul sito
di silvia

Dessert - dolci al cucchiaio - dolce tipico - Sicilia

dal dvd l'Italia del gambero rosso - Sicilia

Ingred. per due persone:

due bicchieri trasparenti,
2 tondi di pasta di mandorle verde tagliati di ugual misura del fondo del bicchiere, spessore circa 5 mm,
4 tondi di PdS tagliati come sopra,
2 cucchiai di gelatina di albicocche, diluita appena appena con un poco d'acqua,
200 gr.circa di crema di ricotta con canditi e gocce di cioccolato
zuccata e altro a piacere per guarnire,
poca bagna di acqua e zucchero.
glassa fatta con zucchero a velo (ne ho usato circa 200 gr.)e gocce di limone .

Procedimento:
mettere in ogni bicchiere:
un disco di pasta di mandorle verde
un disco di PdS inzuppato nella bagna
un bel cucchiaione di crema di ricotta
un disco di PdS inzuppato nella bagna
un velo non troppo "veloso" di gelatina di albicocche
copertura di glassa
decorazioni.