

---

## Ingredienti per 12 persone

<b>Per il pan di Spagna:</b>	
Uova fresche	5
Zucchero	210 gr.
Farina di tipo 00	210 gr.
Vanillina	1 bustina
Farcitura:	
Ricotta	800 gr.
Zucchero a velo	320 gr.
Canditi misti	50 gr.
Aroma vaniglia	q.b.
Glassa/Ghiaccia:	
Zucchero a velo	180 gr.
Albume di uova fresche	3
Succo di limone	30 gr.
<b>Decorazione:</b>	
Gelatina di albicocche	100 gr.
Pasta di mandorle	500 gr.
Colorante alimentare verde	q.b.
Zucchero a velo	50 gr.
Canditi misti	150 gr.

## Procedimento:

Aggiungete la **farina** al composto e versate il tutto in uno stampo rettangolare di almeno 20X30 cm, precedentemente imburato, e infarinato e infornate a 200° per circa 35 minuti.

Fate raffreddare il pan di Spagna.

Prendete uno stampo per cassata di Ø 30 cm foderatelo con la pellicola e mettete sul fondo un disco di pan di Spagna.

Poi ritagliate delle strisce di pan di Spagna di circa 6 cm per foderare il bordo dello stampo.

Adesso setacciatela **ricotta** e aggiungetevi lo **zucchero a velo**, l'aroma e i canditi.

Riempite lo stampo foderato di pan di Spagna con la ricotta e copritela con un altro disco di pan di Spagna. Premete dolcemente e lasciate riposare.

Riponete la cassata in frigo per almeno 7 ore.

La cassata va poi sformata su un vassoio e spennellata con della **gelatina di albicocche** tiepida.

Su un piano va stesa la pasta di mandorle che potrete colorare con un pizzico di colorante per alimenti verde. La pasta dovrà avere uno spessore di 3/4 mm.

Mettete la pasta di mandorle attorno al bordo della cassata e poi versate la glassa per coprire la parte superiore.

Adesso inizia la parte più divertente, la decorazione.

Sbizzarritevi con la frutta candita a decorare sontuosamente la cassata e il gioco è fatto...

... stupirete tutti con la bellezza e la bontà di questo dolce!

**Buon appetito..!**