

Cassata : dessert sicilien

Pour 8 personnes | Temps d'activité : 20 minutes | Temps total : 1 heure 10 minutes

Cassata est le deuxième dessert sicilien le plus emblématique après les cannoli. Comme les cannoli, ce dessert comprend une garniture à la ricotta infusée aux agrumes, mais ici, il sert de garniture pour le gâteau à l'éponge à l'orange. Le gâteau est fini avec un glaçage à la crème fouettée facile et décoré de pistaches. C'est impressionnant, mais c'est une cuisson strictement réservée aux débutants, d'autant plus que le gâteau à l'orange est cuit à la vapeur dans le Instant Pot, ce qui garantit pratiquement une mie humide.



Pour le gâteau

- 2 tasses de farine tout usage
- 1 tasse de sucre granulé
- 1 cuillère à thé de levure chimique
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 3/4 tasse de lait
- 1/4 tasse d'huile de carthame ou d'huile de noix de coco fondue
- 2 cuillères à thé de zeste d'orange râpé finement
- 1/4 tasse de jus d'orange frais
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- Pour la garniture et la crème fouettée
- 2 tasses de ricotta (14 onces)
- 1 tasse de sucre glace

1/2 tasse de zeste d'orange confite finement haché

1 cuillère à thé de vanille

1 tasse de crème épaisse très froide

1/2 tasse de pistaches finement hachées

1 Faire le gâteau : Vaporiser un moule à charnière de 8 po d'enduit végétal. Mettez un support avec des poignées dans le pot et ajoutez 1 1/2 tasses d'eau chaude. (Le dessous de plat doit être assez haut pour que le fond du moule ne touche pas l'eau.)

2 Dans un grand bol, fouetter ensemble la farine, le sucre granulé, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel jusqu'à consistance homogène. Dans une tasse à mesurer, fouetter ensemble le lait, l'huile, le zeste d'orange, le jus d'orange et la vanille. Ajouter les ingrédients humides aux ingrédients secs et mélanger à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Verser la pâte dans le moule préparé.

3 Placer le moule à gâteau, à découvert, sur le support dans l'instant pot. Verrouiller le couvercle, sélectionner la fonction PRESSURE COOK et ajuster à HAUTE pression (HIGH) pendant 30 minutes. Assurez-vous que la soupape de vapeur est en position "SEALING" et que le bouton "KEEP WARM" est éteint.

4 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, relâchez rapidement la pression. Insérez une brochette de bois au centre du gâteau ; elle devrait en ressortir propre avec quelques miettes humides attachées. Retirer le plat de la cuve et laisser refroidir le gâteau dans la casserole sur un SUPPORT pendant au moins 1 heure.

5 Pendant ce temps, préparer la garniture et la crème fouettée : Dans le bol d'un batteur sur socle mélanger la ricotta, 1/2 tasse de sucre glace, 1/4 tasse d'orange confite et la vanille et battre jusqu'à consistance mousseuse, 2 minutes. Réserver.

6 Retirer les côtés du moule et glisser une spatule sous le gâteau pour le détacher du fond du moule. À l'aide d'un couteau dentelé, couper le gâteau en deux à l'horizontale pour former deux couches. Placer la couche inférieure du gâteau sur un plat de service. Étendre tout le mélange de ricotta sur la couche inférieure du gâteau. Déposer la deuxième couche de gâteau sur la ricotta.

7 Mettre la crème dans un grand bol et tamiser le reste du sucre à glacer 1/2 tasse sur la crème. Battre jusqu'à ce que la crème tienne des pics fermes, 2 minutes.

8 À l'aide d'une spatule décalée, étaler uniformément la crème fouettée sur le dessus et les côtés du gâteau. Presser délicatement les pistaches sur les côtés du gâteau. Saupoudrer le reste de la tasse d'orange confite 1/4 sur le dessus du gâteau. Réfrigérer pendant au moins 10 minutes et jusqu'à 4 heures avant de servir.

Le gâteau, sans la garniture et le glaçage, peut être préparé jusqu'à 1 jour à l'avance. Laisser refroidir complètement, envelopper dans du papier d'aluminium et conserver à température ambiante.

Traduit de : Minning, Ivy Instant pot italian,