



# Casatta - Creme Bombe

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einmal anders, als Crème Bombe und nicht als Eisbombe / Torte

## Zutaten

- 4 Eigelbe
- 1/4 l Milch
- 1/4l Schlagsahne
- 125 g Zucker
- 0,5 l Ricotta
- Mark 1 Vanillestange
- 8 g Gelatine
- 2 cl Orangenlikör,
- 30 g gehobelte, geröstete Mandeln
- 20 g geröstete Pinienkerne
- 20 g geröstete Pistazienkerne,
- 50 g grob gehobelte Couvertüre oder Edelbitter Schokolade
- 100 g kandierte Früchte
- Etwas Zitronen- u. Orangenabrieb

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Casatta Mousse:

### Schritt2

Die Eigelb, den Zucker, das Mark einer Vanillestange mit dem Orangenlikör (Grand-Mariner oder Cointreau) heiß, auf dem heißen Wasserbad aufschlagen.

### **Schritt3**

Bis der Zucker sich aufgelöst hat und eine voluminöse Masse entstanden ist. Den Ricotta dazu geben, gut verrühren.

### **Schritt4**

Die Gelatine in kaltem Wasser 4 - 5 min. einweichen und kurz erhitzen.

### **Schritt5**

(Mikrowelle o. Wasserbad)

### **Schritt6**

Unter ständigem Rühren in die Masse geben.

### **Schritt7**

Die kandierte Früchte gleichmäßig würfeln und mit der Couvertüre und die gerösteten Kernen zur Masse geben.

### **Schritt8**

Anziehen lassen und die steif geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

### **Schritt9**

In eine Bombenform oder entsprechende Springform, aber auch Portionsförmchen geben.(Es gehen aber auch Tassen)

### **Schritt10**

(Vorher mit kaltem Wasser ausspülen, damit man sie sich nach dem "Anziehen" besser stürzen lassen;) 3-4 Stunden kalt stellen.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Mit Schlagsahne, Nüssen, Schokoladestreuseln, gehobelter Schokolade oder kandierten Früchten garnieren.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** cassata, crème, dessert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/casatta-creme-bombe/>