MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

DOLCI

Cannoli



50 Minuten / Mittel / Kleine Süßigkeit

Die italienische Küche besteht nicht nur aus dutzenden Pasta und Pizza Variationen, sondern auch aus hervorragenden Desserts, die sich die Bewohner des sonnigen Italiens nie verbieten würden. Eins der Klassiker sind die aus Sizilien stammenden Cannoli. Das sind frittierte Röhren aus Mürbeteig, die mit einer Creme auf Ricotta-Basis gefüllt sind. Die Geschmäcker können dabei unterschiedlich sein, von Schokolade bis hin zu Pistazie. Ursprünglich wurden sie in der Faschingszeit gegessen, aber mittlerweile kann man sie das ganze Jahr über genießen. Wir zeigen euch, wie man sie macht.

ZUTATEN:

Zutaten:
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 2 Eigelb
- 50g Butter (geschmolzen)
- 80ml trockner Weißwein
- 250g Mehl

Für die Creme:
- 250g Ricotta-Käse
- 100ml cremige Sahne 30%-36%
- 80-100g Puderzucker
- Saft von einer Limette
- Abgeriebene Schale von einer Limette
- 100g Schokolade
- 2 Esslöffel Pistazien

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Teig zusammen mischen und daraus einen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für etwa eine Stunde in den Kühlschrank legen. Danach aus dem Kühlschrank nehmen und auf eine Dicke von 1,5-2 mm ausrollen. Mit einem Ausstecher oder einem Glas Kreise von ca. 6-7 cm Durchmesser ausstechen. Die Kreise auf Metallhülsen aufrollen, sodass sie nicht zusammenfallen und dabei darauf achten, dass die Ränder der Kreise zusammenkleben. Den aufgerollten Teig im Öl frittieren, wobei darauf zu achten ist, dass das gesamte Rohr in das Öl getaucht wird. Die Metallröhrchen müssen nach dem Frittieren entfernt werden, solange der Teig noch warm ist. In der Zwischenzeit die Schokolade schmelzen lassen und die beiden Enden der abgekühlten Röhrchen in die Schokolade tunken. Wenn alle Röhrchen frittiert sind, ist es an der Zeit, die Creme zuzubereiten. Die Sahne steif schlagen. Den Ricotta-Käse mit dem Puderzucker, dem Limettensaft und der Limettenschale vermischen und vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben. Die fertige Creme etwa 20 Minuten lang im Kühlschrank kühlen. Am besten ist es, die Cannoli erst unmittelbar vor dem Servieren zu füllen - dann ist der Teig besonders knusprig und die Creme kühl und fluffig. Anschließend die gefüllten Tuben mit gehackten Pistazien bestreuen. Unser Tipp: ein leckerer Kaffee dazu!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Ricotta 45% von Goldsteig

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte