



Cannoli siciliani

Siciliaanse krokante deegrolletjes gevuld met een zoete ricottacrème met stukjes pure chocolade en sinaasappelrasp. Een echte klassieker uit het zuiden van Italië.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	15'	8	Dessert

Ingrediënten

250 gr bloem
30 gr fijne kristalsuiker
30 gr boter (in blokjes, op kamertemperatuur)
1 ei
50 ml droge witte wijn of marsala
1 mespunt zout
frituurolie
500 gr ricotta (minstens 1 nacht uitgelekt)
120 gr bloedsuiker (plus extra om te bestuiven)

80 gr pure chocolade (fijngehakt)
rasp van 1 biologische sinaasappel
50 gr gepelde pistachenoten (grof gehakt)

Bereidingswijze

- 1.** Zeef de bloem in een kom en meng er de kristalsuiker en het zout door. Voeg de boter toe en wrijf alles met de vingertoppen tot een kruimelig mengsel.
- 2.** Voeg het ei en de wijn toe en kneed tot een stevig, soepel deeg. Wikkel in plasticfolie en laat minstens 1 uur rusten in de koelkast.
- 3.** Lek de ricotta grondig uit door ze een nacht in een kaasdoek of fijne zeef in de koelkast te laten uitlekken. Zo vermijd je een waterige vulling.
- 4.** Klop de uitgelekte ricotta glad met de bloedsuiker. Roer de sinaasappelrasp en de gehakte chocolade erdoor. Dek af en zet koud tot gebruik.
- 5.** Rol het gekoelde deeg op een licht bebloemd werkblad uit tot een dikte van ongeveer 2 mm. Steek rondjes uit van ca. 10 cm doorsnede.
- 6.** Rol elk rondje schuin rond een cannoli-buisje. Bestrijk de overlappende rand met wat losgeklopt ei en druk stevig aan zodat het deeg niet loskomt tijdens het frituren.
- 7.** Verhit de frituurolie tot 180 °C. Frituur de cannoli in meerdere beurten goudbruin en krokant in ongeveer 2 minuten. Schep ze uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
- 8.** Laat de cannoli volledig afkoelen voordat je de buisjes voorzichtig uitdraait. Draai rustig en draaiend om het deeg niet te breken.
- 9.** Vul de cannoli pas vlak voor het serveren met de ricottacrème via een spuitzak met een gladde spuitmond. Werk beide uiteinden af met gehakte pistachenoten en bestuif licht met bloedsuiker.

Tip

Laat de ricotta minstens een nacht uitlekken in de koelkast via een fijne zeef of kaasdoek.

Hoe droger de ricotta, hoe steviger en smakelijker de vulling. Vul de cannoli nooit op voorhand, want de vulling maakt het deeg snel zacht.

Lekker met

Serveer de cannoli direct na het vullen zodat het deeg krokant blijft.

Dranktip

Een glas koude Marsala dolce of een espresso past perfect bij de zoete ricottavulling.

Ontdek meer recepten op kookpot.be