

Siciliaanse cannoli met chocolade of pistache

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Moeilijk

Ingrediënten

Voor het deeg:

200 gram bloem
30 gram suiker
1 theelepel cacaopoeder
1⁄4 theelepel kaneel
1⁄4 theelepel zout
30 gram boter
5 gram marsala (versterkte wijn)
1 ei
1 eiwit (losgeklopt)

Voor de vulling:

375 gram ricottakaas (uitgelekt in een zeefje)
375 gram mascarpone
100 gram bloemsuiker
1 sinaasappel (geraspte schil)
1 theelepel vanille-extract

Extra:

100 gram pistachenoten
1 kopje chocoladebolletjes (of geraspte chocolade)

Bereidingswijze

1. **Meng de bloem met de suiker, het cacaopoeder, de kaneel en het zout. Voeg de boter, de marsala en het ei toe en kneed tot een deeg. Doe dit met de hand of met een keukenrobot (met de deeghaak), gedurende 10 minuten. Het deeg is vrij stug. Verpak het in plasticfolie en laat het 1 uur rusten in de koelkast.**

2. **Verwarm olie tot 180 °C in de friteuse. Rol het deeg dun uit, tot 2 à 3 mm dikte. Gebruik het liefst een pastamachine of anders een deegroller. Steek hieruit rondjes van 10 cm doorsnede. Het deeg dat overblijft, kun je opnieuw uitrollen en uitsteken.**

3. **Gebruik metalen buisjes (14 cm lang en 2 cm door-snede) waarrond je de deegcirkels kunt vouwen. Sluit de naad met behulp van eiwit. Frituur 3 à 5 minuten tot het deeg goudbruin is. Haal het deeg van de buisjes en laat het uitlekken op keukenpapier. Frituur zo alle deegcirkels.**

4. **Meng de ricotta, de mascarpone en de bloemsuiker in een kom en klop tot een romig mengsel. Voeg de geraspte sinaasappelschil en het vanille-extract toe. Schep in een spuitzak. Vul de deegbuisjes met dit mengsel.**

5. **Bestrooi de uiteindes met grof gehakte pistachenoten of chocoladebolletjes.**