

Chocloade Cannoli met chocolade kaasvulling



Ingredienten

Voor 12 personen:

- 150 gr bloem
- 30 gr fijne kristalsuiker
- 1 tl cacaopoeder ongezoet
- 1 tl kaneelpoeder
- 20 gr gesmolten boter
- 1 ei
- 1 eiwit
- 1 Olie
- 1 bloedsuiker
- 1 donkere chocolade, geraspt

Voor de vulling:

- 600 gr ricotta
- 120 gr donkere chocolade
- 2 el marsala
- 1 zeste van halve sinaas, geraspt
- 2 el chocoladedruppels

Bereiding

Meng bloem; suiker, caopoeder en kaneel en mix. Voeg de boter en het hele ei toe, en mix tot een zacht deeg. kneed dit dan nog 5 min tot het elastisch is. verpak in folie en lag 1 uur in de koelkast.

Snij het deeg in vier stukken, bestrooi met bloem en draai elk stuk door de pastamachine tot 1 mm. dikte.

Snij in vierkanten van 9 cm, leg deze op een met bloem bestoven bakplaat en dek af met keukenhanddoek.

Leg een vierkant deegje in de palm van je hand met de hoekpunt bovenaan, leg er een cannolivorm op en rol van boven naar beneden tot de hoeken elkaar raken.

Borstel er lichtjes eiwit over, maar zorg dat er geen eiwit in de vormen terecht komt, anders is het moeilijk om

ze straks los te maken.

verhit olie tot 180° en frituur de cannolis in porties 2 à 3 min., draai ze af en toe om. Laat uitlekken op keukenpapier en laat de koekjes dan van de vormen glijden.

mix voor de vulling de ricotta, chocolade, likeur en zeste kort in de keukenrobot, schep er de chocoladedruppels door en vul hiermee een spuitzak met een brede gladde spuitmond, leg dit 30 min in de koelkast om op te stijven.

Spuut het mengsel langs beide zijden in de cannoli, bestuif ze met bloedsuiker, strooi er de geraspte chocolade over en serveer met extra gesmolten chocolade als sausje.

Tip : bij gebrek aan cannolivormen, kan je ook lege cannelonie pastabuisjes gebruiken.