Desserts / Italië

Cannoli Siciliani

Mahoniebruine gebakken deegbuisjes – knapperig genoeg om bij de eerste hap te versplinteren – op bestelling gevuld met een gezoete ricottacrème, geurig naar sinaasappelschil en bezaaid met mini-chocoladestukjes, de vulling koel en compact tegen de hete knapperigheid van de schaal.

Tijd 150 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen gewone bloem (00 of universeel)
- ☐ 10 delen basterdsuiker (voor deeg)
- ☐ 25 delen Marsalawijn (voor deeg)
- ☐ 8 delen Eigeel (voor deeg)
- ☐ 200 delen Neutrale olie om te frituren
- ☐ 25 delen Poedersuiker
- ☐ 2 delen Puur vanille-extract
- ☐ 10 delen gekonfijte sinaasappelschil of pistachenoten (uiteinden)
- ☐ 10 delen Reuzel (koud, in blokjes)
- ☐ 1 delen Fijn zeezout
- ☐ 5 delen Witte wijnazijn
- ☐ 5 delen eiwit (voor het afdichten, licht opgeklopt)
- ☐ 100 delen Volvette schapenmelkricotta (goed uitgelekt)
- ☐ 3 delen sinaasappelschil (fijn geraspt)
- ☐ 20 delen Mini pure chocoladestukjes

Zo maak je het.

01 Meng de bloem, suiker en zout in een grote kom. Wrijf het koude reuzel er met je vingertoppen door tot het mengsel op grof broodkruim lijkt, zoals zanddeeg. Maak een kuiltje en voeg de Marsala, azijn en eigeel toe. Meng met een vork tot het deeg samenkomt, leg het dan op een niet met bloem bestoven oppervlak en kneed het gedurende 5-8 minuten stevig tot het glad, soepel en homogeen is. Het deeg zal stijf zijn, steviger dan brooddeeg. Deze stijfheid klopt: een stijf deeg dat dun genoeg is gerold, zal in de olie gaan borrelen en blaren veroorzaken. Wikkel het stevig in huishoudfolie en laat het 30 minuten rusten op kamertemperatuur.

02 Rol het rustende deeg op een licht met bloem bestoven oppervlak uit tot een dikte van 1 à 2 mm (zo dun als een pastablad). Steek met een met bloem bestoven ronde uitsteker van 10-12 cm cirkels uit. Wikkel elke cirkel rond een cannoli-buisvorm en laat de randen 1 cm overlappen. Bestrijk de overlappende rand met losgeklopt eiwit en druk stevig aan – een losse afdichting gaat open in de olie en de schaal ontvouwt zich. Als er weinig schimmels zijn, bak ze dan in batches en hergebruik ze opnieuw. Vormen niet verdringen.

03 Verhit de olie tot 180°C (355°F) in een diepe, zware pan. Laat de in de vorm gewikkelde schelpen voorzichtig in de olie zakken, in batches van 2-3. Ze bakken snel – in totaal 2 tot 3 minuten, waarbij ze worden omgedraaid met een tang. Je zoekt naar diep, egaal mahoniebruin met het karakteristieke blarenoppervlak van de wijn in het deeg. Als de vorm goudbruin is, tilt u de vorm op met een doek en schuift u de gefrituurde buis voorzichtig op een rooster. De schaal komt gemakkelijk los – forceer hem niet. Laat de mallen afkoelen voordat u ze opnieuw gebruikt. Laat de schelpen op een rooster uitlekken.

04 De ricotta moet zeer goed uitgelekt zijn. Doe het de avond ervoor in een fijnmazige zeef boven een kom in de koelkast en laat het 12-24 uur uitlekken; overtollig vocht vormt een dunne, treurige vulling die de schaal onmiddellijk verzacht. Klop de koud uitgelekte ricotta met de poedersuiker, de sinaasappelschil en de vanille tot een gladde en romige massa. Begin langzaam en verhoog vervolgens de snelheid gedurende 1 minuut tot het mengsel licht is. Vouw de chocoladestukjes erdoor. Smaak: het moet zoet romig, citrusachtig en rijk zijn. Zet in de koelkast tot het koud en stevig is. Doe het mengsel over in een spuitzak met een gewoon spuitmondje van 1 cm.

05 Vul de cannoli pas op het moment van serveren; zelfs 15 minuten van tevoren wordt de schaal zacht. Houd een schaal vast en spuit de vulling vanaf het ene uiteinde naar binnen totdat deze aan het andere uiteinde verschijnt. Druk aan elk blootliggend uiteinde een stuk gekonfijte sinaasappel of een snufje gehakte pistachenoten in de vulling. Eventueel licht bestrooien met poedersuiker. Serveer onmiddellijk, rechtopstaand of elegant gekanteld. Een cannoli die een uur na het vullen wordt gegeten, is geen cannoli.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / cannoli