Desserts / Italië

Cannoli-crème

Vers gezeefde ricotta opgeklopt met poedersuiker, sinaasappelschil en chocoladestukjes – de ziel van Sicilië in een kom, etherisch licht als de ricotta goed is uitgelekt, met een zuivere zuivelzoetheid waar de sinaasappel als een mes doorheen snijdt.

Tijd 60 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1 deel Volle melkricotta (impastata of vers)
- ☐ 0,15 delen Poedersuiker, gezeefd
- ☐ 0,01 delen Sinaasappelschil (fijn geraspt, 1 grote sinaasappel)
- ☐ 0,01 delen Vanille-extract
- ☐ 0,1 delen Mini pure chocoladestukjes
- ☐ 0,005 delen Gemalen kaneel
- ☐ 0,05 delen Pistachenoten, fijngehakt

Zo maak je het.

01 Bekleed een fijnmazige zeef of vergiet met een dubbele laag vochtige kaasdoek en plaats deze boven een kom in de koelkast. Doe de ricotta in de zeef en laat minimaal 1 uur uitlekken (of maximaal een nacht voor het droogste resultaat). Gooi de vloeistof in de kom weg. Goed gezeefde ricotta moet korrelig en droog aanvoelen, eerder als dikke kwark dan als yoghurt. Het watergehalte van commerciële ricotta is de grootste reden waarom cannoli-crème vloeibaar wordt: laat het zonder genade uitlekken.

02 Doe de gezeefde ricotta in een kom. Zeef de poedersuiker erover en klop het mengsel met een spatel of handmixer op lage snelheid tot het geheel glad is, zonder suikerklontjes en zonder ricottakwark. Deze stap breekt de korrelige textuur van de ricotta af tot een romige, samenhangende massa. Smaak naar zoetheid: het suikerniveau is hier bescheiden om de smaak van de ricotta goed tot zijn recht te laten komen. Voeg desgewenst meer suiker per eetlepel toe, maar onthoud dat de chocoladestukjes extra zoetheid toevoegen.

03 Voeg de sinaasappelschil, het vanille-extract en de kaneel toe aan de gezoete ricotta en roer met een spatel tot het volledig verdeeld is; de schil moet overal verspreid zijn en niet klonteren. Vouw de mini-chocoladestukjes er als laatste in, gebruik drie of vier bewegingen om ze gelijkmatig te verdelen zonder ze te pletten. De chips moeten heel blijven en textuurcontrast bieden. Proef nog een keer: de sinaasappel moet aanwezig zijn maar niet dominant, de kaneel moet op de achtergrond gefluisterd worden.

04 Dek de kom goed af met huishoudfolie die direct op het oppervlak van de crème wordt gedrukt om velvorming te voorkomen. Voor gebruik minimaal 20 minuten in de koelkast bewaren. Vul de cannoli-schalen op het allerlaatste moment door vanaf beide uiteinden een leiding te gebruiken om een gelijkmatige vulling te garanderen; schelpen die meer dan 30 minuten van tevoren zijn gevuld, worden zacht en verliezen hun knapperigheid. Maak voor elke gevulde cannoli de opengewerkte room aan beide uiteinden af met een klein snufje gehakte pistachenoten. U kunt de room ook in kleine kommen of kopjes serveren met een geplette wafel om in te dippen.

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-cream