

Cannoli mit Ricotta-Füllung

Für 2 Personen

200 g Mehl	40 g Schweineschmalz	120 g Zucker
1,5 EL Vanillezucker	250 g Ricotta	2 Eier
100 g Pistazien	50 g kandierte Kirschen	100 g Schokotropfen, zartbitter
1 Prise Zimt	25 ml Marsala	Olivenöl
1 Prise Salz		

200 Gramm Mehl auf eine Tischplatte geben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Ein Ei, 40 Gramm Schweineschmalz, 20 Gramm Zucker, 25 Milliliter Marsala und je eine Prise Vanillezucker und Salz in die Mulde hineingeben und mit den Händen zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Metallzylinder mit Öl bestreichen, damit sich der Teig besser lösen kann. Die einzelnen Teigkreise um die Zylinder formen und ebenfalls mit Öl bestreichen. Ein Ei trennen und die übereinander liegenden Teigränder mit etwas Eiweiß bestreichen und leicht andrücken. In Speiseöl innen und außen hellbraun backen. Die Cannoli von den Zylindern abziehen. Den Ricotta mit einer Gabel verrühren, anschließend Zucker, Vanillezucker, etwas warmes Wasser und Zimt untermischen bis eine cremige Konsistenz entsteht. Die Pistazien mittelgrob hacken und die Schokotropfen unterheben. Die Ricottacreme in die Cannoli füllen und diese auf einem Teller anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit kandierten Kirschen dekorieren. Kühl servieren.

Michelina Ingrao am 05. März 2014