

# Cannolo, Ricotta-Creme, Pistazien-Eis, Orangen-Marmelade

## Für zwei Personen

### Für den Teig:

250 g Mehl	50 g Zucker	50 ml Milch
1 Ei, Größe M	Ei	30 g Butter
25 ml Grappa	1 L Erdnussöl	1 Prise Salz

### Für die Füllung:

125 g Ricotta	125 g Sahne	1 EL Honig
1 Zitrone (Abrieb, Saft)	1 Zweig Rosmarin	2 EL Amaretto
$\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine	1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote, Mark
1 EL Zucker		

### Für den Biskuit:

25 g gemahlene Mandeln	37,5 g Mehl	2 Eier
1 TL Zitronen-Abrieb	12,5 g Speisestärke	75 g Zucker
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 Prise Salz	

### Für das Eis:

215 ml Vollmilch	295 ml Sahne	200 g gesüßte Pistaziencreme
60 g Milchpulver	5 g Stabilisator (Pektin)	120 g Dextrose
15 g Invertzuckersirup		

### Für die Marmelade:

125 g Blutorange-Filets	62,5 g extrafeiner Zucker
-------------------------	---------------------------

### Für das Rosmarin-Öl:

50 ml Zitronen-Olivenöl	3 Zweige Rosmarin
-------------------------	-------------------

### Für die Garnitur:

50 g gemahlene Mandeln	25 g gehackte Pistazien	25 g Bitterschokolade, 70%
Puderzucker	Zimtpulver	

## Für den Teig:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucker und Ei in der Küchenmaschine glattrühren. Die geschmolzene, noch lauwarme Butter, Salz, Grappa und Milch einrühren. Nach und nach das Mehl zufügen und rühren, bis ein weicher Teig entstanden ist. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen und Quadrate ausschneiden. Die Quadrate mithilfe der Metallrohre aufrollen, dabei die Enden mit etwas Ei fixieren (dies verhindert, dass sich die Cannoli beim Frittieren öffnen). Im 180 Grad heißen Öl in einem Topf goldgelb frittieren.

Auf Küchenpapier abtropfen und leicht abkühlen lassen, erst dann von den Metallrohren lösen.

## Für die Füllung:

Gelatine ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Ricotta mit Olivenöl, Zucker, Zitronensaft und -abrieb und Vanillemark glattrühren.

Honig zusammen mit dem Rosmarin erwärmen und zum Ricotta geben.

Sahne steif schlagen; den Amaretto erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die aufgelöste Gelatine unter die Ricottamasse rühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und die fertige Masse in einen Spritzbeutel füllen.

## Für den Biskuit:

Eier mit dem Zucker, Salz, dem Zitronenabrieb und Vanillemark schaumig rühren. Mehl und Stärke einsieben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln unterheben. In kleine Silikonformen (oder Muffinformen) füllen und ca. 8-10 Minuten backen.

**Für das Eis:**

Alle Zutaten mit dem Pürierstab mixen. Die Masse durch ein Sieb gießen, nochmals schaumig mixen und bis zur gewünschten Festigkeit in der Eismaschine gefrieren lassen.

**Für die Marmelade:**

Blutorangen filetieren. Blutorangenfilets mit dem Zucker in einem Topf erhitzen und kochen lassen, bis eine sirupartige eingedickte Marmelade entsteht.

**Für das Rosmarin-Öl:**

Rosmarin hacken und zunächst mit einem Esslöffel Zitronen-Olivenöl im Mörser zerkleinern. Langsam das restliche Öl zugeben und so lange mörsern, bis ein grünes Öl entstanden ist. Anschließend durch ein Sieb gießen.

**Für die Garnitur:**

Mandeln in einer Pfanne rösten, Schokolade hobeln.

Auf einem tiefen Teller etwas Ricottacreme aufspritzen. Mit einem Löffel eine Vertiefung hineindrücken und etwas Blutorangen-Marmelade auftragen. Mit gehobelter Schokolade bestreuen. Einen Cannolo mit Ricottacreme füllen, mit Zimt und Puderzucker bestäuben und auf den Ricottatupfen setzen. Daneben einen Löffel gemahlene Mandeln geben und einen Esslöffel Pistazieneis darauf platzieren. Mit gehackten Pistazien bestreuen. Zum Schluss etwas erwärmte Blutorangenmarmelade und etwas von dem Rosmarin-Öl eingießen und servieren.

Kristin Stavermann am 20. Dezember 2022