Cannolo siziliano, gefüllt mit Ricotta auf Obst-Ragout

Für 4 Personen

Für die Cannoli:

125 g Butter	250 g Zucker	65 g Mehl
100 g Orangensaft		

Für das Ricottamousse:

2 Eigelb	70 g Zucker	2 Blatt Gelatine
250 g Ricotta	300 g geschlagene Sahne	1 Orange, Abrieb, Saft
1 Limwette, Abrieb		

Für das Obstragout:

250 g gemischtes Obst, fein	50 ml Moscato-d´Asti	1 Orange, Abrieb, Saft
1 Limwette, Abrieb		

Für das Limoncello-Granité:

250 ml Limettensaft	100 ml Limoncello	350 ml Wasser
150 g Zucker	4 Limetten, Abrieb	Puderzucker

Für die Cannoli:
Für die Cannoli die Butter zerlassen. Zucker, Mehl und Orangensaft nach und nach in die Butter rühren. Diese Hippenmasse erkalten lassen. Auf einem beschichteten Backblech oder einer Backmatte den Teig flach in der gewünschten Form aufstreichen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 5-10 Minuten goldgelb backen. Die noch warmen Hippen vom Blech lösen und um ein Metallrohr legen. Die erkalteten Cannoli trocken und luftdicht aufbewahren.

Für das Ricottamousse:
Für das Ricottamousse den Zucker in etwas Wasser auflösen und kochen, bis er 120 Grad erreicht hat. Die Eigelbe in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Den kochenden Zucker in einem dünnen Strahl einfließen lassen.
Den Saft der Orange erwärmen, die Gelatine darin auflösen und anschließend in den Eigelbschaum geben. Den Ricotta und den Orangenund Limettenabrieb unterrühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und am besten über Nacht erkalten lassen.

Für das Obstragout:
Für das Obstragout das Obst waschen, in feine Würfel schneiden und mit dem Moscato d'Asti marinieren. Saft und Abrieb von Orange und Zitrone mit dem Obst vermischen und im Kühlschrank ziehen lassen.

Für das Limoncello-Granité:
Für das Limoncello-Granité Wasser, Limettensaft und Limettenabrieb aufkochen. Den Zucker einstreuen und darin auflösen. Den Limoncello zugeben und die Masse im Gefrierfach in einer Schale gefrieren lassen. Mit einer Gabel die Eisschichten abkratzen.
Die Cannoli mit der Ricottamousse füllen und mit Puderzucker bestäuben. Mit dem marinierten Obst und dem Granité servieren.
Dazu passt Joghurteis.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2018