

Confetteria
Raffaello

Raffaello Cannoli



 ZUBEREITUNGSZEIT: 50 Min.

 FRITTIERZEIT: 4 Min.

Zubereitung

1. Die trockenen Zutaten des Teiges in einer Rührschüssel vermischen. Butter erwärmen und zusammen mit dem Ei hinzugeben. Traubensaft und Weißweinessig so lange hinzufügen, bis ein geschmeidiger, fester Teig entsteht. Den Teig in Folie einwickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen. Kreise mit etwa 8 cm Durchmesser ausstechen und anschließend um eine Edelstahlform wickeln. Alternativ kann auch der Stiel eines Edelstahl Küchenutensils verwendet werden. Mit Eiweiß die überlappenden Stellen des Teiges nun befestigen. Die Cannoli inklusive Form für etwa 4 Minuten bei 170°C in Frittierfett ausbacken

3. Limettenabrieb mit Zucker vermengen und beiseitestellen. Die Schokolade schmelzen, die Enden der ausgekühlten Cannoli eintauchen und mit dem Limettenzucker berieseln. 4. Für die Füllung werden alle Raffaello fein zerkleinert und mit den übrigen Zutaten zu einer cremigen Masse verrührt. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und die Stangen damit füllen. Die Cannoli können sofort serviert werden.

Zutaten

für 24 Stück

für den Teig:

- 260 g Mehl
- 30 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 40 g Butter
- 1 Ei
- 65 ml Traubensaft
- 1 TL Weißweinessig
- Öl zum frittieren

für die Creme:

- 400 g Ricotta
- 12 Raffaello
- 30 g Kokosraspel
- 5 EL Puderzucker

für die Verzierung:

- 100 g weiße Kuvertüre
- Abrieb von 2 Bio-Limetten
- 50 g Zucker