

İtalyan Cannoli

Çıtır kabukları ve kremalı ricotta dolgusuyla otantik İtalyan cannoli tarifi. Geleneksel Sicilya cannoli'sini evde adım adım talimatlarla yapmayı öğrenin.

1h	20 min	1h 20min	6	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSİYON	ZORLUK



Malzemeler

- 16 ons ricotta peynir
- 1 bardak mascarpone peynir
- 1 bardak pudra şekeri
- 1 bardak krema
- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 1 çay kaşığı portakal
- 1 çay kaşığı kaya tuzu
- 2 bardak un
- 1 bardak şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 4 yemek kaşığı tereyağ
- 6 yemek kaşığı beyaz şarap
- 1 yumurta
- 1 yumurta akı
- 6 bardak sıvı yağ
- 1 bardak çikolata parçacıkları

Yapılışı

- 1 Ricotta dolgusunu hazırlayın**

İnce elekten geçirilen süzgeci tülbentle kaplayın ve içine 450 gr ricotta peyniri koyun. Süzgeci bir kaseğin üzerine yerleştirin ve fazla nemini almak için en az 1 saat buzdolabında bekletin.
- 2** 1 su bardağı krema ile 1/2 su bardağı pudra şekerini elektrikli mikser kullanarak sert tepeler oluşana kadar, yaklaşık 3-4 dakika çırpın. Krem şantiyi gerekene kadar buzdolabında saklayın.
- 3** Süzölmüş ricotta'yı 1 su bardağı mascarpone, kalan 1/2 su bardağı pudra şekeri, 1 tatlı kaşığı vanilya özütü, 1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi ve 1 tatlı kaşığı tuz ile büyük bir kapta pürüzsüz olana kadar karıştırın. Soğutulmuş krem şantiyi sadece karışana kadar nazikçe katlayın. Kapatın ve en az 1 saat buzdolabında bekletin.
- 4 Cannoli hamurun yapın**

2 su bardağı sade un, 1 su bardağı toz şeker, 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı tarçını büyük bir kapta birleştirin. 4 yemek kaşığı soğuk tereyağını parmaklarınızla veya hamur kesici kullanarak karışım bezelye büyüklüğündeki parçaları olan kaba kırıntılara benzeyene kadar kesin.
- 5** Un karışımına 6 yemek kaşığı beyaz şarap ve 1 yumurta ekleyin. Kaba bir hamur oluşana kadar karıştırın, sonra kapta pürüzsüz olana kadar, yaklaşık 1-2 dakika kısaca yoğurun. Hamuru streç filmle sarın ve en az 1 saat buzdolabında bekletin.
- 6 Kabukları açın ve şekillendirin**

Soğutulmuş hamuru ikiye bölün. Bir kısmını unlanmış yüzeyde kağıt inceliğinde, yaklaşık 3 mm kalınlığında açın. Kurabiye kalıbı veya büyük bardak kullanarak 10 cm çapında daireler kesin. Kalan hamurla tekrarlayın.
- 7** Her hamur dairesini bir cannoli tüpünün etrafına sarın, kenarları hafifçe üst üste gelecek şekilde. Dikişi çırpılmış yumurta akıyla fırçalayın ve sıkıca bastırarak mühürleyin.
- 8 Kabukları kızartın**

Kalın tabanlı tencerede 6 su bardağı bitkisel yağı 175°C'ye kadar ısıtın. 2-3 cannoli tüpünü dikkatlice sıcak yağa indirin ve altın kahverengi ve çıtır olana kadar, bir kez çevirerek 3-4 dakika kızartın.
- 9** Kızarmış kabukları maşayla çıkarın ve kağıt havlular üzerinde 2 dakika süzün. Hala sıcakken kabukları dikkatlice tüplerden çıkarın. Doldurmadan önce tamamen soğumaya bırakın.
- 10 Doldurun ve servis edin**

Büyük yuvarlak uçlu sıkma torbasını ricotta dolgusu ile doldurun. Soğumuş kabukların her iki ucuna da, her iki uçtan merkeze doğru tamamen dolana kadar dolgu sıkın.
- 11** Doldurulmuş cannoli'yi servis etmeden hemen önce 1 su bardağı pudra şekeriyle pudralayın. Kabukların yumuşamasını önlemek için hemen servis edin.

Besin Değerleri

420

KALORI

12g

PROTEIN

35g

KARBONHIDRAT

26g

YAĞ

2g

LİF

18g

ŞEKER

180mg

SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Mükemmel dolgu kıvamı için ricotta peynirini tülbentle kaplanmış ince elekten geçirip buzdolabında bir gece süzün, fazla nemini alın.

Hamuru yaparken tereyağını çok soğuk tutun ve maksimum çıtırılık için bitmiş hamuru açmadan önce en az 2 saat soğutun.

Kızartma için yağ sıcaklığını tam olarak 175°C'de tutun. Çok düşükse kabuklar yağ emer; çok yüksekse içi düzgün pişmeden yanar.

Hamuru makarna makinesi veya oklava kullanarak kağıt inceliğinde açın. Hamur ne kadar ince olursa cannoli kabukları o kadar çıtır ve otantik olur.

Kremalı ricotta dolgusunun çıtır kabukları yumuşatmasını önlemek için cannoli kabuklarını servis etmeden hemen önce doldurun. Bu zamanlama mükemmel doku için çok önemlidir.

Kabukları eşit şekilde doldurmak ve çekici bir sunum oluşturmak için büyük yıldız uçlu sıkma torbası kullanın. Bir uçtan başlayıp diğer uca doğru sıkın.

En iyi yapışma ve görsel çekicilik için doldurulmuş cannoli'lerin uçlarını doldurduktan hemen sonra kıyılmış fıstık, mini çikolata parçaları veya şekerlenmiş meyveye batırın.

Doldurulmamış kabukları hava geçirmez kapta 3 güne kadar saklayın. Oda sıcaklığında bir gün bekledikten sonra dokuları aslında daha da iyileşir.