

Sladké cannoli

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

• **Na těsto**

- hladká mouka 150 g
- máslo 80 g
- suché víno 3 lžíce
- kakao 2 lžíce
- cukr krupice 1 lžíce
- instantní káva 1 lžička

• **Na krém**

- riccota 250 g
- smetana ke šlehání 100 g
- cukr moučka 80 g
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mouku prosijeme s kakaem a vmícháme do ní kávu a krupicový cukr, pak přidáme změkklé máslo, suché víno a vypracujeme hladké těsto, které zabalíme do potravinářské fólie a v lednici necháme 1 hodinu odležet
2. Odleželé těsto rozválí na pomoučeném vále na obdélníkový plát, který rozkrájíme na 8 čtverců, které namotáme na trubičky na kremrole lehce potřené olejem tak, aby se konce spojily a mohly se

dobře přitisknout

3. V pánvi ve vyšší vrstvě rozehřátého oleje (nesmí se z něho kouřit) trubičky ze všech stran usmažíme dokřupava a necháme vychladnout

4. Na krém ricottu utřeme s moučkovým i vanilkovým cukrem, vmícháme na jemno nastrouhanou pomerančovou kůru a do tuha vyšlehanou smetanu

5. Potom vychladlé cannoli plníme pomocí cukrářského sáčku připraveným kréme

Poznámka:

kůra s jednoho pomeranče