



## Cannoli

**Na cannoli budete potrebovať (5 ks s priemerom 12,5 cm):**

**100 g hladkej múky, 1 čajovú lyžičku kryštálového cukru, 10 g bravčovej masť, 50 g vína Marsala, rastlinný olej na vyprážanie**

**Na krém budete potrebovať:**

**400 g ricotty, 80 g práškového cukru, kôru z 1 pomaranča, nesolené pistácie na dozdobenie**

V mise vareškou zmiešajte múku, cukor, masť a víno Marsala. Rukami vypracujte na hladké a pružné cesto. To zabalte do potravinovej fólie a nechajte v chladničke 1 až 2 hodiny zachladiť. Odpočnuté cesto vyvalkajte na jemne pomúčenej pracovnej doske na čo najtenší plát.

Vykrajovačkou s priemerom 12,5 cm vykrojte 5 kruhov. Tie natočte na cukrárske trubičky s priemerom 2 až 2,5 cm a spoj cesta potrite trochou vody, aby sa cesto dobre zlepilo. V opačnom prípade sa cesto pri vyprážení odlepí.

V hrnci rozpáľte rastlinný olej a smažte cesto aj s trubičkami dozlatista. Po vytiahnutí nechajte cannoli vychladnúť na papierovom obrúsku, ktorý vysaje prebytočný olej. Po vychladnutí opatrne vyberte kovové trubičky.

Pripravte krém. Ricottu zmiešajte s práškovým cukrom a pomarančovou kôrou. Pomocou cukrárskeho vrecka s hladkou špičkou naplňte cannoli a oba konce dozdobte nasekanými pistáciami, kúskami čokolády alebo kandizovanou pomarančovou kôrou. Krém môžete rôzne obmieňať a použiť napríklad kombináciu ricotty a mascarpone, čím krém získa hustejšiu konzistenciu a to hlavne v prípade, ak budete mať ricottu príliš riedku.

Cannoli plňte tesne pred podávaním, aby si kornútok zachoval svoju chrumkavosť.

**Tip: Ak nemáte po ruke víno Marsala, môžete ho nahradiť akýmkoľvek sladkým vínom. Cesto zabalené v potravinovej fólii vydrží v chladničke až 48 hodín.**