



## **Dessert: Cornelia Poletto**

### **„Cannolo sizziliano“ gefüllt mit Ricotta auf Obstragout**

#### **Zutaten für 4 Personen**

**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 Orangen- und 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.