



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

CANNOLİ (SİCİLYA)

3 yumurtanın beyazı
Yarım su bardağı pudra şekeri
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı şekerli toz kakao
2 yemek kaşığı krema
Dolgu kreması için:
250 gram süt
45 gram toz şeker
1 yumurtanın sarısı
1 çubuk vanilya
30 gram nişasta
Yarım su bardağı iri çekilmiş fındık
Fındık pralin için:
50 gram toz şeker
50 gram fındık unu
4 yemek kaşığı krema
Pastacı kremasını açmak için:
2 yemek kaşığı krema
Süslemek için:
Sürülebilir çikolata
İri çekilmiş fındık

Yumurta aklarını ve pudra şekeri krema haline gelene kadar çırpın.

Tereyağı un, kakao ve kremayı ilave edip pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar spatula ile karıştırın.

Karışımdan 1 çorba kaşığı alıp yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine çapı 10 santimetrelilik bir yuvarlak şekilde incecik yayın.

Fırını önceden 180 dereceye ayarlayıp hamurları kenarları kızarana kadar 7-8 dakika boyunca kızartın. Her seferinde en fazla üç parça hamur pişirin.

Fırından çıkar çıkmaz hamurları güzelce kıvırıp iki ucunu birleştirerek rulo yapın ve soğuması için kenara alın. Bütün hamuru bu şekilde hazırladıktan sonra kremayı hazırlamaya başlayın.

Sütü tencereye alın ve ocağı kısık ateşte açın.

İçine şekerin yarısını ve çubuk vanilyanın içindeki taneleri ekleyin.

Yumurta sarısı, nişasta ve iri çekilmiş fındığı ilave edin.

Şekerin kalanını da ekleyip çırpmaya devam edin.

Koyulaşana kadar karıştırarak pişirin.

Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Fındık pralin için şekeri sos tenceresinde karamelize olana kadar pişirin.

İçine fındık ununu ekleyip hızlıca karıştırın.

Kremayı da ilave edip yeniden hızlıca karıştırın.

Fındık pralini pastacı kremasına ekleyip harmanlayın ve soğumasını bekleyin.

Oda sıcaklığına gelince buzdolabına kaldırıp 2 saat de buzdolabında soğutun.

Ardından 2 yemek kaşığı kremayı da ekleyip dolgu kremanızın akışkan bir kıvam elde edene dek 2-3 dakika çırpın.

Kremayı sıkma torbasına doldurup hazırladığınız ruloların içini doldurun.

Kenarlara sürülebilir çikolata sürüp fındık parçalarına bulayın.

Servis etmeden önce üzerine pudra şekeri serpin.



© lezzetler.com tarif no:145241 • adı:Cannoli (Sicilya) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2025 - 14:51