

CANNOLI CON CREMA DI MASCARPONE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
8 PERSONE				

INGREDIENTI:	
250 g	GUSCI DI CANNOLI ALLA SICILIANA
200 g	Mascarpone
100 ml	Panna liquida
120 g	Zucchero a velo
50 g	Arancia e cedro canditi
20 g	CilieGINE candite
30 g	Cioccolato fondente
50 g	Pistacchi sGusciati

PREPARAZIONE:

Portate a bollire un litro di acqua in un tegamino. Versatevi i pistacchi, nel colino. Asciugateli con un telo, strofinandoli ben bene. Tritateli poi grossolanamente. Dividete su un tagliere, sempre con un coltello, il cedro e l'arancia canditi e il cioccolato. Tagliate le cilieGINE candite e quattro spicchi in verticale. Versate il mascarpone molto freddo in una ciotola e unitevi lo zucchero a velo. Montate con frusta elettrica, dopo averla regolata alla velocità media. Unite nella ciotola la panna molto fredda, poco alla volta, per evitare di smontare il composto. Versate nella ciotola metà pistacchi, metà canditi e metà cioccolato. Mescolate con un cucchiaio e tenete la ciotola in frigorifero per 60 minuti. Trasferite la crema nella tasca da pasticciere e farcite i cannoli, lasciando cadere la crema dalla tasca e terminando con un ciuffetto decorativo alle due estremità di ogni cannolo. Decorate i ciuffetti di crema con i canditi e i pistacchi rimasti. Completate con il cioccolato restante e con gli spicchi di cilieGINE. Servite.