

## Cannoli met chocolade recept

 ± 2 uur

 12 personen



Cannoli is een dessert uit de Siciliaanse keuken. Dit gerolde koekje kun je met elke vulling die je lekker vindt vullen. Daarnaast kun je het dessert ook helemaal garneren zoals je zelf wilt. In dit artikel laten we zien hoe je zelf heerlijke cannoli met chocolade en vanille-vulling kunt maken.

### Het oorspronkelijke cannoli recept

Het oorspronkelijke recept van cannoli is met Marsala wijn. Wij besloten om een alcoholvrij recept te maken, zodat daadwerkelijk iedereen ervan kan genieten. Wil je liever wel het recept met Marsala wijn maken? Vervang dan het water en de appelazijn voor 80 milliliter wijn.

### Benodigheden uit onze webshop:

- 280 gram bloem;
- 45 gram fijne kristalsuiker;
- 75 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- 100 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- Handjevol chocoladekrullen.

### Overige benodigheden:

- 60 gram ongezouten roomboter;
- 1 ei, maat L;
- 1 eiwit;
- 75 milliliter water;
- 5 milliliter appelazijn;
- 250 gram mascarpone;
- 150 milliliter volle melk.



## Recept

### Het maken van het deeg:

1. Snijd de roomboter in blokjes.
2. Doe de blokjes, de bloem en de fijne kristalsuiker in en kom.
3. Verkruiemel het deeg en doe het ei erbij in.
4. Verkruiemel het deeg nogmaals met het ei erdoorheen.
5. Doe het water en de appelazijn (of de Marsala wijn) bij de kom in.
6. Kneed alle ingrediënten tot een mooie samenhangende bal.
7. Laat het deeg 1 uur rusten.

### Het vormen van de cannoli:

1. Rol het deeg zo dun mogelijk uit met een deegroller of pastamachine.
2. Druk er dan met ronde uitstekers cirkels uit van 12 cm.
3. Vouw de plakjes deeg om cannoli buisjes heen.

**Tip!** Spray de buisjes in met bakspray en rol het deeg er strak om heen, plak de cannoli dicht door het in te smeren met wat eiwit.

### Het bakken van de cannoli:

1. Doe de zonnebloemolie in een grote pan.
2. Laat de olie goed heet worden.
3. Doe de cannoli in de pan met hete olie.
4. Bak de cannoli aan beide kanten mooi goudbruin.
5. Lek de cannoli uit en laat hem goed afkoelen.
6. Bak zodoende elke cannoli.

### Het maken van de vulling:

1. Doe de Crème Chantilly-mix, melk en mascarpone in een kom.
2. Klop het mengsel stijf.
3. Doe wat chocolade druppels door het mengsel heen.
4. Vul de cannolis nu met de crème.
5. Top de cannoli af met chocoladekrullen en poedersuiker.

## Handige informatie



## Shop alle benodigdheden bij Baktotaal!

Neem vooral eens een kijkje bij onze andere recepten en probeer elk recept uit. Misschien ontdek je zodoende baksels die je zo lekker vindt, dat ze je nieuwe favorieten worden. Wist je trouwens dat je bij Baktotaal ook ingrediënten en benodigdheden shopt om alles te bakken wat je maar wilt? Vul je winkelmandje met alles wat je nodig hebt en plaats op werkdagen voor 22:00 uur een bestelling. Als je dat doet, heb je jouw bestelling vaak al de volgende dag in huis! Hoe fijn is dat?!

## Deel jouw cannoli met ons!

Heb jij aan de hand van dit recept zelf ook heerlijke cannoli met chocola gemaakt? Deel 'm dan met ons op Instagram! Maak een foto van jouw baksel en plaats deze in je story. Tag vervolgens [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) en dan delen wij 't resultaat met plezier ook op ons account.

## Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 100g (Art.nr.: BNC00816)
- 1 x Callebaut Chocolade Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 x DV Chocoladekrullen Puur 300g (Art.nr.: DV811006)

