



CANNOLO ALLA MANDORLA RIPIENO DI CIOCCOLATO BIANCO E LIMONE

Ingredienti

PER IL RIPIENO

125 gr di cioccolato bianco
90 gr di latte
100 gr di panna fresca
3 gr di colla di pesce
50 gr di tuorli
Scorza di 1 limone

PER IL CANNOLO

90 gr di farina
10 gr di cacao amaro
100 gr di burro
100 gr di albume
100 gr di zucchero
Lamelle di mandorle q.b.
Frutti di bosco e menta q.b. per decorare

Procedimento

Separare i tuorli dagli albumi e sbattere i primi in una ciotola.
Mettere la colla di pesce in ammollo in acqua fredda.

Far bollire insieme il latte e la panna e versarli a filo sui tuorli. Rimettere sul fuoco e portare ad 82°; dopodiché togliere dal fuoco e unirvi la colla di pesce strizzata, mescolare e versare sul cioccolato bianco, aggiungere la scorza di limone grattugiata, versare in una ciotola, coprire con la pellicola a contatto e far raffreddare in frigo.

In una ciotola unire burro ammorbidito, cacao, farina, albumi e zucchero e mescolare con le fruste. Coprire con la pellicola e lasciare riposare per 15 min.

Rivestire una teglia con carta da forno e con un cucchiaino formare dei cerchi con il composto al cacao. Coprire con le lamelle di mandorle e cuocere in forno a 160° per 6 min. Staccare le cialde ancora calde con una spatola e arrotolarle intorno allo stampo per cannoli. Eseguire questa operazione rapidamente.

Lasciare raffreddare le cialde e poi farcirle con il cremoso.
Decorare con menta e frutti di bosco.