

Kanoli

Za 24 komada

Testo

250 g brašna
1 kašika šećera
 $\frac{1}{4}$ kašičice soli
20 g margarina
1 žumance
1 dl belog vina
 $\frac{1}{2}$ kašičice đumbira u prahu
 $\frac{1}{2}$ dl ulja za prženje

Fil

150 g krem sira
500 g mascarpone sira
100 g šećera u prahu
 $\frac{1}{2}$ kašičice karamel šećera
20 g čokolade za kuvanje
kora jednog limuna

Dekoracija

5 dl pavlake za šlag
300 g smrznutih malina
50 g dekorativnih mrvica za kolače
50 g čokoladnih mrvica

Način pripreme

1. U posudu sipati brašno, šećer, sitno seckani margarin i đumbir. Izmešati da se dobije prhko testo. Dodati žumance, a zatim belo vino uz stalno mešanje.
2. Premesiti dobijeno testo i ostaviti u frižideru da odstoji 30 minuta.
3. Fil: sve sastojke staviti u odgovarajuću posudu i izmešati da se dobije ujednačena smesa. Čuvati u frižideru do primene.
4. Oklagijom razvući testo debljine oko 2 milimetra, a potom modlom za sečenje testa prečnika 10 centimetara seći testo. Obmotati testo oko kalupa za kanole, premazati testo na sastavima sa vodom da bi se lakše spojilo.
5. Pržiti kanole u vreloom ulju na umerenoj vatri oko minut, dok ne porumene. Ocediti ih od ulja na papirnom ubrusu, skinuti sa kalupa i ostaviti da se ohlade.

6. Fil sipati u dresir kesu, a zatim puniti kanole. Dekorirati sa šlagom, čokoladnim mrvicama, dekorativnim mrvicama i malinama.