Cannoli mit Schinkenmousse

Oft werden die beliebten italienischen Teighülsen mit einer süßen Füllung serviert. In diesem Rezept jedoch werden die Cannoli mit Schinkenmousse gefüllt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,7 h



Zutaten

Für das Schinkenmousse

250 g	QimiQ
100 ml	Gemüsesuppe (klare)
200 g	Schinken
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Kren
Nach Belieben	Senf
Nach Belieben	Petersilie

Für die Cannoli

250 g	Mehl
30 g	Staubzucker
50 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
30 ml	Weißweinessig
30 ml	Marsala
1 Stk.	Eiweiß
1 l	Pflanzenöl

Nach Belieben	Öl (zum Einpinseln der Formen)

Zubereitung

1. Für die Cannoli mit Schinkenmousse zunächst die Schinkenmousse zubereiten. Dazu den Schinken in sehr kleine Stücke oder Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kren fein reiben.

2. QimiQ leicht aufschlagen und mit der Gemüsesuppe und dem Schinken verrühren. Nach und nach Kren, Petersilie, Senf, Salz und Pfeffer dazugeben und unterrühren. Mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) kalt stellen.

3. Für die Cannoli das Mehl mit Staubzucker, Butter, Salz und Ei vermengen. Weißwein mit Marsala verrühren und in den Teig rühren. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Den Teig dünn ausrollen und ca. 9 cm große Quadrate ausschneiden. Die Cannoli-Formen mit etwas Öl einpinseln und die Teigquadrate um die Formen wickeln, dabei die Spitzen mit etwas Eiweiß bestreichen und zusammendrücken.

5. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Cannoli darin portionsweise ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf etwas Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.

6. Anschließend die Metallhülsen leicht zusammendrücken und die Cannoli vorsichtig abziehen. Die Schinkenmousse in einen Spritzbeutel füllen und die Cannoli damit füllen. Sofort servieren.

Tipp

Die Cannoli mit Schinkenmousse mit frischem Schnittlauch garnieren.