

QUARTO CAPITOLO · I DOLCI

Die Nachspeisen

Süße Abschlüsse mit Geschichte: sizilianische Cannoli mit Ricotta und Mascarpone – und die Torta caprese, die Schokoladen-Mandeltorte, die auf Capri der Legende nach nur entstand, weil ein Koch in der Eile das Mehl vergaß.

REZEPTE

Cannoli siciliani

Sizilianische Röllchen

Torta caprese

Schokoladentorte auf Capri-Art

HERKUNFT

Sizilien · Capri

SCHWIERIGKEIT

mittelschwer

ZEIT

je 60 Min.

QUARTO CAPITOLO · I DOLCI

Cannoli siciliani

Sizilianische Röllchen · für ca. 15 Stück

Diese Nachspeise ist ein sizilianischer Klassiker mit langer Tradition. Verwendet werden klassische italienische Käsesorten, die sich hervorragend für Desserts eignen: Mascarpone und Ricotta. Wie der Tiramisù hat auch dieses Rezept längst seinen festen Platz im Dessert-Repertoire jedes guten italienischen Restaurants gefunden.

Was Sie brauchen

- 1 Schüssel
- 1 Servierplatte
- 1 Durchschlagsieb
- 1 Rührlöffel
- 1 Schöpflöffel
- 1 Reibe
- 1 Pfanne
- 1 Nudelholz
- Röllchenformen (wie Cannelloni)

Zutaten

Für den Teig

- 300 g gesiebttes Mehl
- 2 Eier
- 100 g Butter
- 25 g Zucker
- 3 EL Weißwein
- 2 EL Marsala

Für die Füllung

- 200 g Ricotta
- 100 g Mascarpone
- 70 g kandierte Früchte
- 1 EL geriebene Zitronenschale
- ein Schuss Amaretto
- 1 EL Marsala
- 150 g Puderzucker

Für den Belag

- etwas Puderzucker

QUARTO CAPITOLO · I DOLCI

Zubereitung

- 1 *Der Teig*
Mehl, Ei, Zucker, Butter, Weißwein und Marsala in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei Raumtemperatur 20 Minuten ruhen lassen, damit er sich anschließend leichter verarbeiten lässt.



Teig und Füllung

- 2 *Formen*
Den Teig mit dem Nudelholz dünn ausrollen und Quadrate von 10 cm Kantenlänge zuschneiden. Diagonal um Cannoli-Teig- oder Holzröllchen wickeln. Eine Ecke des Teigs mit verquirltem Ei bestreichen und die Enden andrücken, damit sich die Röllchen beim Frittieren nicht öffnen.



Um die Form gewickelt

- 3 *Frittieren*
Butter in einer Pfanne bei milder Hitze schmelzen und die Röllchen darin goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, von den Formen abziehen und vollständig abkühlen lassen.



Goldbraun frittiert

- 4 *Füllen*
Ricotta, Mascarpone, kandierte Früchte, geriebene Zitronenschale und Amaretto in einer Schüssel gut verrühren. Die abgekühlten Röllchen mit der Creme füllen, mit Marsala bestreichen und zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.



Bereit zum Servieren

QUARTO CAPITOLO · I DOLCI

Torta caprese

Schokoladentorte auf Capri-Art · für eine Torte von 26 cm

Diese Schokoladen-Mandeltorte ist eine typische Spezialität der Insel Capri. Der Legende nach geht sie auf den Koch Carmine di Fiore zurück, der Besuch von drei amerikanischen Gästen bekam, die zum Abschluss des Essens eine Mandeltorte wollten. Vor lauter Eile und Aufregung vergaß er, dem Teig Mehl beizufügen – und bemerkte es erst, als die Torte bereits im Ofen war. Herausgekommen ist sie außen knusprig und innen butterzart-feucht – und genau deshalb bis heute so beliebt. In der Schokoladencreme lässt sich klassische Zartbitterschokolade auch anteilig durch andere Schokoladensorten ersetzen – übrig gebliebene Schokoladenfiguren eingeschlossen.

Was Sie brauchen

- 1 Handrührgerät
- 2 Schüsseln
- 1 Auflaufform + Backpapier
- 1 Schneidebrett + 1 großes scharfes Messer
- 1 Quirl
- 1 EL und 1 TL
- 1 Zahnstocher
- 1 Holzkochlöffel

Zutaten

Für die Schokoladencreme

- 150 g geröstete Mandeln oder Mandelstifte
- 300 g Block- oder Mischschokolade
- 150 g Zucker
- 200 g Butter
- 5 Eier
- 1 Gläschen Limoncello
- 2 Päckchen Backpulver
- 4 Päckchen Vanillinzucker
- geriebene Schale einer Zitrone
- Puderzucker



Torta caprese, fertig gebacken

QUARTO CAPITOLO · I DOLCI

Zubereitung

1 *Mandeln und Schokolade*

Die Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, häuten und im Ofen rösten (Mandelstifte ebenso). Anschließend Mandeln und Schokolade mit einem großen Messer fein hacken. Alternativ lassen sich bereits gehackte Mandeln im Handel kaufen, und geröstet werden können sie ebenfalls im Backofen.

2 *Die Schokoladencreme*

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. In der Schüssel mit dem Eigelb Zucker, Vanillinzucker, Backpulver, die geriebene Zitronenschale und die zerkleinerte Butter mit dem Handrührgerät cremig verrühren. Die gehackte Schokolade, die Mandeln und den Limoncello dazugeben und gut verrühren, bis eine gleichmäßige Creme entsteht. Zum Schluss mit dem Quirl vorsichtig das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

3 *Backen*

Eine Auflaufform mit angefeuchtetem Backpapier auslegen und die Schokoladenmasse hineingeben. Bei 180 °C auf mittlerer Schiene ca. 40–45 Minuten backen, bis sich oben eine Kruste gebildet hat. Mit einem Zahnstocher in die Mitte stechen: Ist er noch feucht, die Torte noch einige Minuten im Ofen lassen – der Kern sollte weich, aber nicht zu feucht bleiben. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitter abkühlen lassen, großzügig mit Puderzucker bestäuben und mit einem Espresso servieren.

Dazu passt ein Espresso.

Buon Appetito, Tonio Abbruzzi