

I dolci/dessert / Die Nachspeisen von Maître Tonio B. Abbruzzi

Diese Nachspeise ist eine typische sizilianische Dessertspeise mit Tradition auf die sizilianische Geschichte. Man benutzt dabei klassische italienische Käsesorten, die sich zum Dessert eignen „Mascarpone und Ricotta“. Diese Dessertspeise, hat wie „Tiramisù“ einen Einzug in Dessertspeise-Lexikon genommen und ist für jedes Restaurant ein Muß im Menüprogramm.

Cannoli siciliani

🕒 dessert - **medio difficile

Tempo di preparazione: ⌚ 60 min.

Lei necessita:

- 1 ciotola
- 1 da portata
- 1 setaccio per la farina
- 1 mestolo
- 1 schiumarola
- 1 grattuggiera
- 1 padella
- 1 matterello
- tubi tipo cannelloni

Ingredienti per ca 15 cannoli:

1-3. Preparazione della pasta:

- 300 g di farina passata
- 2 uova
- 100 g di burro
- 25 g di zucchero
- 3 cucchiaini di vino bianco
- 2 cucchiaini di marsala

4. Preparazione della farcia:

- 200 g di ricotta
- 100 g di mascarpone
- 70 g di frutta candita
- 1 cucchiaino di corteccia di limone gratt.
- un goccio di amaretto
- un cucchiaino di Marsala
- 150 g di zucchero a velo

Per la copertura:

- una spruzzata di zucchero a velo

Die Zutaten

Sizilianische Röllchen

🕒 Dessert - **mittelschwer

Vorbereitungszeit:

60 Min.

Sie benötigen:

- 1 Schüssel
- 1 Servierplatte
- 1 Durchschlagsieb
- 1 Rührlöffel
- 1 Schöpflöffel
- 1 Reibe
- 1 Pfanne
- 1 Nudelholz
- Röllchen wie Cannelloni

Zutaten für ca. 15 Röllchen:

1-3. Teig Zubereitung:

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

4. Füllungs Zubereitung:

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

Für den Belag:

- ein wenig Puderzucker



I dolci/dessert / Die Nachspeisen von Maître Tonio B. Abbruzzi

1. **Preparazione della farcia:** Prendere una ciotola, formare con farina, uovo, burro, zucchero, vino, Marsala, formare una massa e lasciarlo alla temperatura della stanza per 20 min., affinché la massa si possa lavorare bene. (Foto 1)

2. Formare con il matterello delle fettine sottili, tagliarle in forma di quadrato di 10 cm. e rotolarle a forma diagonale su cannelloni secchi o tubi di legno. Spalmare all'angolo della massa l'uovo sbattuto e pressare tutti e due gli angoli affinché non si aprono. (Foto 2)

3. Far riscaldare leggermente il burro in una padella, friggere le pennette in forma dorata e farle sgocciolare su una carta da cucina. Togliere dalla forma le pennette e farle raffreddare. (Foto 3)

4. Preparazione della farcia:

Adesso aggiungere in una ciotola; ricotta, mascarpone, frutta candita, cortecchia di limone gratt., amaretto e frammaschiare tutto. Riempire le pennette con la farcia, spalmare con un pennello il marsala sulle pennette e spargere sopra lo zucchero a velo. (Foto 4-5)

1. **Füllung Zubereitung:** Eine Schüssel nehmen und Mehl, Ei, Zucker Butter, Wein, und Marsala hineingeben, alles zu einem Teig verarbeiten und bei Raumtemperatur 20 Min. ruhen lassen, damit sich der Teig besser verarbeiten lässt. (Foto 1)

2. Mit der Nudelrolle den Teig dünn ausrollen und Quadrate von 10 cm Kantenlänge bilden, in Diagonalform schneiden und auf Cannelloni Teig- oder Holzröllchen wickeln. Eine Ecke des Teiges mit dem verschlagenen Ei bestreichen und die Ecken andrücken, so dass sich die Röllchen nicht mehr öffnen. (Foto 2)

3. Die Butter in eine Pfanne bei leichter Flamme erwärmen, darin die Röllchen goldbraun frittieren und danach auf ein Küchenpapier lassen. Die fertigen Röllchen von den Röllchen abziehen und kalt werden lassen. (Foto 3)

4. Füllungs Zubereitung:

Ricotta, Mascarpone, kandierte Früchte, die geriebene Zitronenschale und den Amaretto in eine Schüssel geben und alles gut mischen. Die Röllchen mit der Creme füllen, darauf den Marsala streichen und, abschließend mit Puderzucker bestreuen. (Foto 4-5)

Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



I dolci/dessert / Die Nachspeisen von Maître Tonio B. Abbruzzi

Diese Schokolade-Mandeltorte ist eine typische Spezialität aus der Insel Capri, wo typische Zutaten hineinkommen wie die Zitronen und Orangen. Die Geschichte ist skurril wie die Torte selbst. Der Koch Carmine di Fiore bekam Besuch von 3 amerikanischen Mafiosi, die in seinem Restaurant gut essen wollten und als Dessert eine schöne Mandeltorte das Essen beenden wollten. Alles verlief perfekt, bis auf die Torte, wo Carmine als Zusatz Schokolade beimengte, sicherlich aus Eile und Nervosität vergas er Mehl dazu zugeben. Er legte die Torte im Backofen und als er die Torte aus dem Backofen herausnahm, stellte er fest erinnerte sich Mehl vergessen zu haben. Doch die Torte war von außen Krokant und im Innern weich und feucht. Die Mafiagangster waren 100% zufrieden und fragten nach dem Rezept, die sie nach Amerika mitnehmen wollten. Normalerweise nimmt man blockartbitter Schokolade, allerdings kann man zur Zartbitterschokolade auch anteilmäßig andere Schokoladen nehmen, auch übrig gebliebenen Nikoläuse oder Osterhasen usw.

Torta caprese

☉ Dessert - ★★ medio difficile

Tempo di preparazione 🕒 60 min.

Lei necessita:

- 1 frullino elettrico
- 2 ciotole
- 1 pirofila con carta da forno
- 1 tagliere + 1 coltello tagliente grande
- 1 frullino
- 1 cucchiaino e un cucchiaino
- 1 stuzzicadenti
- 1 mestolo di legno

Ingredienti per una torta di 26 cm

1-3. Preparazione crema del cioccolato:

- 200 g di mandorle o quelle spezzettate
- 300 g di cioccolato fondente o cioccolato miste
- 150 g di zucchero
- 200 g di burro
- 5 uova
- 1 bicchierino di limoncello
- due bustine di lievito in polvere
- 4 bustine di zucchero vanigliato
- Buccia grattugiata di un limone
- zucchero a velo

Schokoladentorte auf Capri-Art

☉ Dessert - ★★ mittelschwer

Vorbereitungszeit 🕒 60 Min.

Sie benötigen:

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

Zutaten für eine Torte von 26 cm

1-3 Zubereitung der Schokoladencreme:

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



I dolci/dessert / Die Nachspeisen von Maître Tonio B. Abbruzzi

1. Preparazione delle mandorle e della cioccolata: Mettere le mandorle in acqua bollente e dopo ca. 5 min. sbuciarle e arrostarle nel forno la stella cosa la si fa con le mandorle spezzettate. Poi con un grande coltello con lama grande, sminuzzare le mandorle e la cioccolata. *(nei negozi si possono già comprare delle mandorle sminuzzate e le mandorle si possono anche*

2. Preparazione della cioccolata: Separare le uova tra tuorli e albumi e sbattere gli albumi con un pizzico di sale a forma di neve. Nella ciotola dei tuorli introdurre lo zucchero, lo zucchero vanigliato, le bustine di lievito, le scorze di limone e gratt., il burro spezzettato e con un frullino elettrico amalgamare bene e frullare tutto a crema. Poi nella ciotola dei tuorli aggiungere le mandorle e la cioccolata spezzettate, il liquore e mischiare tutto bene. Poi pian piano con un frullino a mano aggiungere l'albumi, affinché tutto si amalgama bene

3. Preparazione della pirofila: Mettere nella pirofila la carta da forno bagnata e inserire dentro la massa della cioccolata. Poi introdurre la pirofila nel forno riscaldato a 180 gradi sul piano medio e lasciare gratinare dentro per ca. 40-45 min., fino a quando si formerà in superficie crosta di cioccolata. Uscire la pirofila e con uno stuzzicadenti introdurlo dentro nella metà della torta e vedere se è ancora bagnato. Se lo stuzzicadenti è ancora bagnato, lasciarla ancora dentro per alcuni minuti, la pasta di cioccolato dentro non deve essere troppo umida. Poi togliere la pirofila dal forno, metterla su una graticola, spargere spesso sopra lo zucchero a velo, fino a quando tutta la superficie sia bianca e lasciare raffreddare e poi servire con un Espresso.

arrostiti)

1. Zubereitung der Mandeln und Schokolade: Mandeln in kochende Wasser geben und dann die Schale wegnehmen und im Backofen rösten, das gleiche verfährt man mit den Mandelstifte. Dann mit einem großen Messer mit großer Klinge die Mandeln und Schokolade klein hacken. *(Man kann in Geschäften Mandel Splitter kaufen und man kann auch die Mandeln etwas im Backofen rösten.)*

2. Zubereitung der Schokolade: Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen und in separate Schüssel geben und das Eiweiß steif schlagen, indem man eine Prise Salz hinzufügt. In der Schüssel vom Eigelb Zucker, Vanillinzucker, Backpulver die geriebene Zitronenschale und die zerkleinerte Butter hineingeben und mit einem Handrührgerät alles cremig verrühren. Dann in die Schüssel von den Eigelben die gehackte Schokolade, die Mandeln und der Likör dazu geben und gut verrühren, bis sich eine Creme bildet. Dann mit einem Quirl langsam das steife Eiweiß dazu geben und alles gut rühren



3. Vorbereitung der Auflaufform: Die Auflaufform mit nassem Backpapier belegen und die Schokoladen Masse hineingeben. Dann die Auflaufform in den auf 180 Grad vorgewärmten Backofen auf der mittleren Schiene legen und darin ca. 40-45 Min. gratinieren, bis sich oben eine Schokoladenkruste gebildet hat. Am Schluss die Auflaufform herausnehmen und mit einem Zahnstocher in der Mitte der Torte hineinstecken und sehen, ob der Zahnstocher feucht ist. Wenn er feucht ist, dann noch einige Minuten darin lassen, denn der Schokoladenteig sollte nicht zu feucht sein. Dann die Auflaufform aus dem Backofen nehmen, auf dem Rost legen, öfter mit Puderzucker bestreuen, bis die Oberfläche Weiß ist und kalt werden lassen und mit einem Espresso servieren

I dolci/dessert / Die Nachspeisen von Maître Tonio B. Abbruzzi