

Kanoli na moj nacin



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo

- 2 **caše**brašna
- 2 **kašike**kakaa
- 3 **kašike**šecera
- 1 **kašicica**cimeta
- 1/2 **kašicice**soli
- 1/2 **kašicice**sirceta
- 3/4 **caše**crvenog vina
- 3 **kašike**ulja
- 1 **balance**

Punjenje

- 400 **ml**slatke pavlake
- 2 **kašike**kisele pavlake
- 200 **g**cokolade
- 2 **kašike**šecera
- ulje za prženje
- šećer u prahu za posipanje

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka, s tim što brašno dodajete postepeno. Testo je rastresito i potrebno je da se mesi malo duže, oko 10 minuta, da bi se sjedinilo. Kad ste formirali kompaktnu masu, stavite testo u plasticnu kesu i sat vremena u frižider.

Za to vreme spremite punjenje. Umutiti 200 ml slatke pavlake, dodati kiselu pavlaku i šećer i sjediniti, ostaviti u frižider. 200 ml slatke pavlake staviti da se zagreje do vrenja i dodati još 200g izlomljene čokolade, skloniti sa sporeta i mešati. Kad se čokolada i pavlaka sjedine ostaviti da se ohladi i onda u frižider na hladjenje, i potrebno je da se potpuno ohladi. Kad se ohladila dobro, uzeti mikser da se umuti. Potrebno je da se muti dok masa ne dobije svetliju boju, da bude slično umućenom šlagu. Ostaviti u frižider.

Uzeti testo iz frižidera, rastanjiti ga na što tanje, vaditi sto većom čašom krugove i obmotavati ih na kalupe, ja sam koristila kalupe za sam rolne. Možete seci i na kocke, u zavisnosti od kalupa, prvo morate izmeriti koliki bi kvadratić trebao biti. Krug staviti na kalup malo namazati belancetom da se zalepi, pritisnuti prstima i pržiti u dubokom i vrelom ulju.

Gotove kanole ohladiti i puniti sa filom od pavlake i čokolade. Servirati ih posute šećerom u prahu.

Savet