Kanoli na moj nacin



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo

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

Punjenje

- **400 ml**slatke pavlake
- **2 kašike**kisele pavlake
- **200 g**cokolade
- **2 kašike**šecera
- ulje za prženje
- šecer 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 duze, 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 šecer i sjediniti, ostaviti u frižider. 200 ml slatke pavlake staviti da se zagreje do vrenja i dodati još 200g izlomljene cokolade, skloniti sa sporeta i mešati. Kad se cokolada i pavlaka sjedine ostaviti da se ohladi i onda u fižider na hladjenje, i potrebno je da se potpuno ohladi. Kad se ohladila dobro, uzeti mikser da se umuti. Potreno je da se muti dok masa ne dobije svetliju boju, da bude slicno umucenom šlagu. Ostaviti u frižider.

Uzeti testo iz frižidera, rastanjiti ga na što tanje, vaditi sto vecom cašom 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 kvdratic trebao biti. Krug staviti na kalup malo namazati belancetom da se zalepi, pritisnuti prstima i prziti u dubokom i vrelom ulju.

Gotove kanole ohladiti i puniti sa filom od pavlake i cokolade. Servirati ih posute šecerom u prahu.

Savet