



## CANNOLI DI COLOMBA AL CIOCCOLATO

Questa ricetta è perfetta per riciclare un po' di avanzi delle festività pasquali... Colomba e cioccolato uniti in un nuovo gusto indimenticabile..



### INGREDIENTI:

**450 g.** colomba  
Mousse al cioccolato  
**250 g.** cioccolato fondente Emilia  
**250 g.** panna  
**75 g.** zucchero a velo vanigliato



Difficoltà  
MEDIA



Preparazione  
110 min



Porzioni  
8

1

Tagliare la colomba in fette dello spessore di circa un centimetro. Con l'ausilio del mattarello stenderle e assottigliarle, sino a renderle più compatte e spesse 3-4 millimetri. Prendere delle formine per cannoli e avvolgere le fette attorno, in modo che prendano una forma cilindrica e adagiarle sopra una teglia foderata di carta da forno. Tostare in forno a 180° per circa 5 minuti o sino a che i cannoli di colomba sono dorati e croccanti. Sfornare e lasciare raffreddare.

### CONSIGLIO

Questa ricetta può essere utile anche per riciclare gli avanzi di uovo di Pasqua, che si possono usare, a seconda della quantità di cioccolato che avete a disposizione o per le decorazioni finali oppure proprio per preparare la mousse.

2

Preparare la mousse: in una pentola fondere 200 grammi di cioccolato a bagnomaria. A parte, montare la panna assieme allo zucchero, quindi incorporarvi tutto il cioccolato fuso poco a poco, con l'ausilio di una spatola, senza smontare la panna. Lasciare raffreddare per un'ora circa in frigo.

3

Assemblare il dolce: travasare la mousse in un sac à poche con la punta tonda e farcire i cannoli. Ridurre in scaglie il resto del cioccolato, quindi ultimare la decorazione spolverando i cannoli qualcuna di queste prima di servire.