

**שם המתכון: פנקוטה שמנת ויוגורט עם קונפיטורת אגסים ואמרטו**

כשרות (חלבי/ בשרי/ פרווה/ לא כשר):

דרגת קושי של הכנת המנה (קלה, בינונית, קשה):

<b>מזרכים (ארבע מנות):</b> <u>לפנקוטה:</u> 100 מ"ל יוגורט 300 מ"ל שמנת מתוקה 100 מ"ל חלב קר 60 גר' סוכר גרד דק מחצי לימון אגס אנג'ו אדום חתוך קטן קטן 1 כפית תמצית וניל איכותית 2 דפי ג'לטין או 1/2 שקית אבקת ג'לטין = 7 גרם  <u>לקונפיטורת אגסים:</u> 3 אגסי אנג'ו אדום קלופים וחתוכים לפלחים. 150 גר' סוכר מיץ מתפוז אחד שלוש כפות ליקר אמרטו <u>להגשה:</u> 50 גר' שקדים פרוסים קלויים	<b>כלי עבודה דרושים :</b> 2 סירים קטנים מטרפה+מסננת קונית דקה  <b>כלי הגשה רצויים:</b> צלחת שטוחה קטנה
---	---

אופן ההכנה:

1. מכינים קונפיטורת אגסים: שמים את כל חומרי הקונפיטורה, למעט האמרטו, בסיר קטן. מביאים לרתיחה ומבשלים על אש קטנה עד הסמכה כשל ריבה. מוסיפים אמרטו ומצננים.
2. מכינים פנקוטה: בסיר מביאים לרתיחה שמנת, סוכר, גרד לימון ווניל.. מסירים מן האש.
3. מניחים את עלי הג'לטין בכלי עם מים קרים, למשך כמה דקות, עד ריכוך. סוחטים היטב ומערבבים בשמנת החמה. (במידה ועובדים עם אבקת ג'לטין, ממיסים אותה בחלב הקר ואז מוסיפים לשמנת החמה וטורפים). מוסיפים יוגורט לשמנת עם הג'לטין, טורפים ומעבירים במסננת דקה. מביאים לטמ"פ חדר, מעבירים לכלים אישיים, כששבבי אגסים בתחתיתם, ומצננים במקרר, רצוי ללילה שלם.
4. בהגשה מחלצים מתוך התבניות את הפנקוטה. מזלפים לצידה קונפיטורה ומפזרים שקדים קלויים.