

שם המתכון: קלאפוטי אגסים ושקדים

כשרות (חלבי/ בשרי/ פרווה/ לא כשר):

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

כלי עבודה דרושים : בלנדר מוט קערה עמוקה מזכוכית פיירקס אובלי באורך 25-30 ס"מ 2X כלי הגשה רצויים: צלחת עמוקה להגשת הסלט מנות מוכנות מראש לצילום (למילוי שלנו):	מצרכים (חמש מנות) לתבנית חסינת חום אובלית באורך 35 ס"מ וברוחב 20 ס"מ לערך : <u>לבלילה:</u> 50 גר' אבקת שקדים 2 כפות קמח 100 גר' סוכר דמררה 2 ביצים 2 חלמונים 1 מיכל שמנת מתוקה 2 כפות ליקר אמרטו 4 אגסי בוסק חלודים חתוכים לפלחים 3 כפות שקדים פרוסים מעט חמאה רכה לשימון התבנית <u>להגשה:</u> אבקת סוכר שמנת חמוצה
--	---

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור לחום של 170 מע'. מורחים את תחתית ושולי הפיירקס בחמאה רכה. טוחנים בעזרת בלנדר מוט, את כל מרכיבי הבלילה עד אחידות.
2. שופכים את הבלילה לבנית המשומנת ומניחים מעל את פלחי האגסים, נשענים זה על זה מעט כדי שלא "יטבעו" בבלילה. מכניסים לתנור למשך 5 דקות לערך, מוציאים ומפזרים מעל את השקדים. מחזירים לאפייה למשך 20 דקות נוספות, עד שהקלאפוטי יציב וזהוב.
3. מנפים מעל הקלאפוטי החם אבקת סוכר ומגישים עם שמנת חמוצה.