

## שם המתכון: קומפוט אגסים עם שטרויזל וגלידה

כשרות (חלבי/ בשרי/ פרווה/ לא כשר):

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

<b>מזרכים (ארבע מנות) :</b>	<b>כלי עבודה דרושים :</b>
<b>לשטרויזל:</b>	סיר בינוני
50 גר' חמאה קרה	מעבד מזון
50 גר' סוכר חום דמררה	<b>כלי הגשה רצויים:</b>
50 גר' קמח	כוסות/גביעי זכוכית להגשה
קורט מלח	
קליפה מגורדת מחצי תפוז	
<b>לקומפוט אגסים:</b>	
ארבעה אגסי בוסק , קלופים וחתוכים לפלחים	
200 גר' סוכר	
כוס יין לבן יבש	
כוס מים	
מיץ מתפוז אחד	
קליפה מגורדת מחצי תפוז	
1 כוכב אניס	
להגשה: גלידה וניל איכותית/קצפת בטעם וניל	

אופן ההכנה:

1. מכינים קומפוט אגסים: בסיר בינוני מניחים את כל החומרים יחד, למעט האגסים, ומביאים לרתיחה. מוסיפים את האגסים ומבשלים 10 דקות לערך על להבה נמוכה עד ריכוך. מוציאים את האגסים ומצננים. ממשיכים לצמצם את נוזלי הבישול עד קבלת חצי מהנפח. מצננים בקירור היטב.
2. מכינים שטרויזל: במעבד מזון מעבדים יחד את החמאה, הסוכר המלח והקמח עד לקבלת בצק. מפוררים על תבנית תנור שטוחה ומרופדת בנייר אפייה ואופים בחום של 170 מעלות למשך 10 דקות, עד הזהבה. מצננים ושוברים לפירורים בינוניים.
3. מגישים את הקומפוט הקר בצלוחיות שקופות עם נוזל הבישול ומעל כדור גלידה ומעט שטרויזל מפורר.