

**שם המתכון: כנאפה עם גבינה ביתית ואגסים בסירופ**

כשרות (חלבי/ בשרי/ פרווה/ לא כשר):

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

<b>מזרכים (ארבע מנות) :</b> <b>לגבינה:</b> 1 ליטר חלב 150 מ"ל שמנת מתוקה 50 גר' יוגורט 50 גר' חומץ כפית מלח <b>לאגסים בסירופ:</b> 3 אגסי אנג'ו אדום קלופים וחתוכים לפלחים. 200 גר' סוכר מיץ משני תפוזים שלוש כפות קירש <b>לכנאפה:</b> 250 גר' אטריות קדאיף 50 גר' חמאה מומסת	<b>כלי עבודה דרושים :</b> מחבת טפלון (קוטר 26) מחבת נירוסטה מסננת פסטה+חיתול בד (יובל יביא את החיתול) קערות ערבוב סיר בינוני <b>כלי הגשה רצויים:</b> צלחת שטוחה/ מגש מתכת בסגנון מזרחי
--	---

אופן ההכנה:

- מכינים גבינה: מביאים חלב ושמנת לסף רתיחה (94 מע') תוך בחישה. מוסיפים את היוגורט ובוחשים לאחר מכן את החומץ תוך ערבוב איטי, עד שמי הגבינה צלולים וצהבהבים. מוסיפים מלח, מערבבים ומעבירים לחיתול המונח בתוך מסננת לניקוז הנוזלים. מצננים מעט.
- מכינים קונפיטורה: שמים את הסוכר בסיר בינוני ויוצרים ממנו קרמל. מוסיפים את מיץ התפוזים, הקירש והאגסים ומבשלים עד שהאגסים רכים, הנוזל צריך להישאר דליל יחסית.
- מכינים כנאפה: מחממים מחבת, בקוטר 26 ס"מ. שופכים את החמאה המומסת על אטריות הקדאיף ומערבבים לציפוי אחיד של האטריות.
- מעבירים חצי מכמות האטריות למחבת החמה ומשטחים היטב. משטחים את הגבינה מעל ומכסים ביתרת האטריות. מטגנים על להבה בינונית נמוכה עד הזהבת החלק התחתון. הופכים את הכנאפה על צלחת ומחלקים חזרה למחבת להזהבת צידה השני.
- מעבירים לצלחת הגשה. מפזרים מעל מהאגסים ויוצקים מהסירופ החם בנדיבות על העוגה החמה.