

שם המתכון: אגס ממולא שוקולד חם עטוף בעלה פילו פריך

כשרות (חלבי/ בשרי/ פרווה/ לא כשר):

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

מצרכים (ארבע מנות) :	כלי עבודה דרושים :
ארבעה אגסי בוסק	תבנית שטוחה+נייר אפיה
ארבעה דפי פילו	2 סירים קטנים
50 גר' חמאה מומסת	מברשת לשימון
אבקת סוכר	כלי הגשה רצויים:
<u>לסירופ:</u>	צלחת עמוקה
שתי כוסות מים	
1.5 כוסות סוכר	
מעט מיץ לימון	
1 מסמר ציפורן	
1 מקל קינמון	
1 כוכב אניס	
<u>לגנאש שוקולד:</u>	
100 גר' שוקולד מריר איכותי-שבור לקוביות	
חצי מיכל (125 מ"ל) שמנת מתוקה	
לקישוט:	
עלי נענע טריים	

אופן ההכנה:

- מכינים גנאש:שמים בקערה קטנה את השוקולד השבור. בסיר קטן מרתיחים שמנת מתוקה. שופכים את השמנת החמה על השוקולד וממתינים דקה. מערבבים עד אחידות. מכסים ומצננים במקרר עד להתקשות.
- מסירים לאגסים פרוסה דקה מן התחתית (כדי ליצור בסיס יציב) ואת הראש בגובה 3 ס"מ, שומרים. מרוקנים את פנים האגס בעזרת כף פריזיאן.
- בסיר קטן מביאים לרתיחה את כל חומרי הסירופ. חולטים את האגסים בסירופ למשך 6-7 דקות ומצננים אותם בתוכו.
- כשהאגסים בטמ"פ חדר והגנאש התייצב, ממלאים כל אגס בגנאש, סוגרים עם ה"מכסה" שלו ושומרים במקרר.
- על משטח עבודה משומן, מניחים דף פילו, מברישים את צידו העליון בחמאה מומסת, מפזרים מעט אבקת סוכר בעזרת נפה, על כל הדף. מניחים דף נוסף וחוזרים על השימון.חותכים את הדפים לרבעים. במרכז כל רבע מניחים אגס ממולא. מרימים את קצוות הבצק כלפי מעלה ומדביקים לאגס כך שיראה כמו שק שמתוכו מציץ ראש האגס. אופים בחום של 200 מעלות למשך 10 דקות לערך, עד השחמת הבצק. מגישים בצלחת עמוקה, מאובק באבקת סוכר ומעוטר בעלי נענע ליד גבעול האגס.