

מאפה כרישה עם פלחי אגסים אגוזי מלך וגבינות קשקבל, רוקפור



רכיבים

- גרם בצק עלים
- גרם גבינת רוקפור מפוררת
- גרם גבינת קשקבל מגוררת
- גרם אגוזי מלך קצוצים
- גרם חמאה
- כפות סוכר חום
- גבעולים כרישה (רק החלק הלבן) פרוסים דק
- חבילה אגס חתוכים ל 1/3 לאורך
- כפות חומץ בלסמי
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור טחון טרי
- 1/2 2/1 כוס שמנת מתוקה
- ביצה טרופות
- שיני שום כתושות
- זר נענע קצוצים

הכנה

1. מוציאים את הבצק מהמקרר, ומפשירים אותו. מניחים את עלה הבצק על תבנית אפייה עגולה, שתחתיתה ודפנותיה משומנות בחמאה. מהדקים את הבצק לתחתית התבנית ודפנותיה.
2. אופן הכנת את האגסים: במחבת גדולה ממיסים את החמאה. מוסיפים את הסוכר החום וממיסים. לשים לב לא להפוך לקרמל. מוסיפים למחבת את טבעות הכרישה ופלחי האגסים ומקפיצים במשך כ-3 דקות, עד שהכרישה מתרככת מעט. יוצקים את רוטב הבלסמי, ומתבלים במלח ופלפל שחור. מערבבים ומניחים בצד לצינון.
3. הכנת הבלילה: מוסיפים לקערית את מערבבים השמנת המתוקה, הביצים הטרופות, שיני השום הכתוש, עלי הנענע הקצוצים דק. מתבלים מלח ופלפל שחור טחון ומערבבים, עד קבלת מרקם חלק ואחיד.
4. הרכבת הקיש והאפייה: מפזרים על הבצק את גבינת הרוקפור המפוררת. מניחים מעל את פלחי האגסים וטבעות הכרישה. יוצקים מעל את הבלילה, ומפזרים גבינת הקשקבל והאגוזים הגרוסים.
5. מכניסים את התבנית לתנור אפייה שחום מראש לטמפרטורה של כ-180 מעלות, ואופים במשך כ-40 דקות עד שפני המאפה מקבל גוון זהוב.

8 servings 8