

קנלוני בגבינת מסקרפונה
ופירות יבשים

רכיבים

הכנה

- פרפקטו קנלוני - מהדורה
 - מיכל גבינת שמנת (250 גרם)
 - גרם תערובת פירות יבשים חתוכים דק (תמר, 2 תאנים, חצי אגס, 4 משמשים, צימוקים וכד')
 - כף אבקת סוכר
 - טיפות תמצית וניל
 - כפיות שמנת מתוקה
 - כפית גרידת לימון
 - כוס פתי בר בטעם שוקולד מריר
 - כפית לימון
 - מיכל שמנת מתוקה למעט הכמות של המלית
 - 1/4 4/1 כוס חלב
 - כפות דבש
 - טיפות תמצית וניל
 - קורט מלח
 - גביע יוגורט
1. מחממים תנור אפייה ל- 180-200 מעלות, ומשמנים תבנית המכילה את כמות הקנלוני, בשכבה אחת.
 2. טורפים את כל חומרי הרוטב בקערה, ושמים כמה כפות בתחתית תבנית האפייה. בקערה נוספת מערבבים את הגבינה עם שאר חומרי המלית, וממלאים כל קנלוני בתערובת הגבינה והפירות, מניחים בתבנית.
 3. יוצקים מעל את שארית רוטב השמנת, מכסים היטב את התבנית בנייר כסף ומכניסים לאפייה למשך כ- 30 דקות.
 4. מסירים את נייר הכסף ואופים עוד כ- 10 דקות.
 5. מצננים מעט לפני ההגשה, מחלקים למנות אישיות, יוצקים מעל יוגורט קר וחמצמץ ומגישים מיד.

50 דקות ⌚

12 servings 12 ➕