

שקודות טעים עם טרה!



המתכון שמכניס טוב הביתה למשפחת אמר-אסייג קיש כרישה



המרכיבים:

בצק:

- 1 כוסות קמח רגיל
- 1/2 כפית מלח
- 100 גרם חמאה קרה מאוד, חתוכה לקוביות
- 1 ביצה
- כמה כפות מי קרח (מים קרים מאוד)

מילוי:

- 2 כרישות קצוצות
- 375 מ"ל שמנת מתוקה
- 125 גרם גבינת עיזים
- חצי כוס מיקס גבינות קשות
- 15 גרם חמאה
- 3 ביצים
- תימין טרי קצוץ
- 1/4 כוס אגוזי לוז קצוצים

אופן הכנה:

הכנת הבצק:

בעזרת מיקסר עם וו גיטרה- מכניסים את הקמח המלח והחמאה הקרה מפעילים את המכשיר בפולסים קצרים עד שמתקבלים פירורים. לאחר מכן מפעילים את המכשיר ברציפות ומוספים ביצה, מטפטפים פנימה בעוד המכשיר עובד כמה כפות של מי קרח. הבצק ייהפך לכדור די מהר לא ללוש יותר

מידי, ואז מכבים את המכשיר.
עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומניחים במקרר
לחצי שעה.

אופן ההכנה:

מחממים תנור ל 180 °C.

משטחים בעזרת כפות הידיים והאצבעות את הבצק,
כך שיכסה באופן אחיד את הבסיס והדפנות של
תבנית קיש מחוררים מעט עם מזלג ומכניסים
למקפיא בזמן הכנת המילוי.

להמיס את חמאה במחבת חמה ולהוסיף את הכרישה
בערך 4 דקות, מסירים מאש ומצננים מעט.
לטרוף את הביצים עם השמנת מוסיפים תימין, מלח
ופלפל.

מוצאים את תבנית הקיש מהמקפיא ומניחים מעל
הבצק את הכרישה, הגבינות, ואגוזי לוז, יוצקים את
תערובת הביצים.

אופים 30-35 דקות, או עד שהקיש מקבל גוון זהוב.