כנאפה קפה

שף קונדיטור שנהב בנימין



<u>מצרכים:</u> (לתבנית ריבועית או מלבנית בגודל 20*30 או 20*20)

300 גרם שיערות קדאיף

150 גרם חמאה מומסת

150 גרם אבקת סוכר (חבילה וחצי)

<u>למילוי</u>

200 מל שמנת חמוצה

250 גרם גבינת ריקוטה

250 גרם גבינת שמנת/לבנה

(אפשר להמיר את הריקוטה בגבינה לבנה אחרת)

3 ביצים

גרידה מלימון שלם

3/4 כוס סוכר

3 כפות קורנפלור

כף אינסטנט פודינג וניל

<u>לסירופ</u>

3/4 כוס סוכר

3/4 כוס תה לימון מקפסולת Twinings שמשווקת אספרסו קלאב

פלחים של לימון ותפוז (מומלץ מאד)

<u>אופן ההכנה:</u>

1. במעבד מזון טוחנים את שיערות הקדאיף הארוכות, אפשר גם לגזור אותן או לחתוך עם סכין
2. לקערה עם שיערות הקדאיף הקצוצות מוסיפים 150 גרם חמאה מומסת ואבקת סוכר ומערבבים היטב עד שהכל נטמע יחד וכל השיערות רטובות בחמאה .
3. מכינים את מילוי הגבינה בקלות, שופכים לקערה את כל מצרכי המילוי וטורפים עם מטרפה עד שנוצר קרם חלק.

4. לתבנית (מלבנית או ריבועית) מרופדת בתחתית עם נייר אפייה, שופכים מחצית משיערות הקדאיף ומשטחים היטב .

5. שופכים מעל התחתית את מילוי הגבינה ומפזרים מעל את שיערות הקדאיף שנותרו.

6. אופים בחום של 170 מעלות תוכנית עליון תחתון 35-40 דקות (עד שהעוגה שחומה)

7. בזמן שהעוגה בתנור מכינים את הסירופ, בסיר קטן מערבבים סוכר , תה לימון ,פלחי לימון ופלחי תפוז ומבשלים עד שהסוכר נמס והסירופ מסמיך (זה לוקח בערך 10 דקות על אש בינונית)

8. שהעוגה מוכנה יוצקים מעליה סירופ בנדיבות ,מפזרים פיסטוקים וחותכים לריבועים קטנים ומטריפים שטעימים גם שהם קרים וגם שהם חמים (ניתן לחמם במיקרו)

9. מכינים כוס תה טובה ואוכלים עם חיתוכית כנאפה מלאה בארומה הדרית.

בתאבון!