

קיגל אגסי בוסק, חמוציות ופיסטוק

מצרכים (לשלוש תבניות אינגליש קייק):

500 גר' איטריות דקות למרק (1 שקית)
2 אגסים מזן בוסק, ללא ליבה חתוכים למקלות
1 וחצי כוסות סוכר חום דמררה
5 ביצים
חצי כוס שמן קנולה
100 גר' פיסטוק קלוי
רבע כפית אגוז מוסקט טחון
4 כפות ברנדי
50 גר' חמוציות מיובשות
כף קליפת לימון מגורדת דק
חצי כפית מלח
כפית פלפל טחון שחור

	אופן ההכנה:
	1. מבשלים את האטריות בסיר עם הרבה מים (מומלחים מעט) לפי ההוראות על השקית. שופכים את האטריות למסננת, מעל קערה גדולה או בכיור. שוטפים בהרבה מים קרים עד שהאטריות קרות לגמרי. מסננים משאריות המים.
	2. בקערה גדולה מערבבים את האטריות עם כל יתר החומרים, עד אחידות.
תבניות אלומיניום, ספריי שמן,	3. מעבירים בזהירות לשתי תבניות אינגליש קייק. מעבירים לתנור שחומם מראש לחום 180 מע'. אופים במשך 40 דקות לערך, עד התייבבות והשחמה יפה. ניתן לבדוק עם קיסם כי התערובת אינה רטובה במרכז.
קיגל מוכן, גלידה וניל צלחת הגשה אובאלית לבנה	4. מגישים עם שמנת חמוצה או גלידה לפי הטעם.