רכיבים:

6 כוסות תותים, רחוצים היטב
כוס קמח
4 כוסות חלב, מחומם עד לנקודת הרתיחה בלבד
כוס סוכר
כוס שמנת מתוקה
כפית תמצית וניל
כמה טיפות של צבע מאכל אדום
גלידה בטעם תות או וניל, לפי החשק

אופן ההכנה:

1. מועכים את התותים במסננת כדי למצות מהם את כל המיץ. מערבבים את הקמח עם 2 כוסות מים ומוסיפים את התערובת שנוצרה לחלב. 2. מוסיפים את הסוכר ומבשלים, תוך כדי בחישה, על אש בינונית-נמוכה, עד להסמכה (כ-10 דקות). מוסיפים את מיץ התותים ואת המרכיבים הנותרים ומחממים, תוך כדי בחישה, עד לנקודה שבה התערובת מתחילה לרתוח ולא יותר.

3. מסירים מיד מהאש, מצננים מעט ואז מקררים במקרר עד שהתערובת קרה לגמרי. מגישים קר בכוסות גבוהות או במאגים. ממש לפני ההגשה מוסיפים כדור נדיב של גלידה לכל מנה. (מיועד ל-8-12 אנשים).