

רכיבים:

10 כפות סוכר

קורט מלח

250 מ"ל אספרסו

250 גרם גבינת מסקרפונה

250 מ"ל שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

1. מבשלים בסיר בינוני תוך כדי בחישה מתמדת את הסוכר והמלח, עד לקרמול ולקבלת נוזל שצבעו חום בהיר עד זהוב.

2. מוסיפים את האספרסו ומביאים לרתיחה. לאחר שרותח, מבשלים במשך 5 דקות.

3. מעבירים את תכולת הסיר לקערה ומשהים בצד לקירור (לא במקרר).

4. לאחר שהתקרר, מוסיפים לקערה את גבינת המסקרפונה ומקציפים בעזרת מקצף ידני, עד שמתקבל קרם חלק לגמרי.

5. בקערה נפרדת מקציפים את השמנת המתוקה ולאחר מכן מקפלים הקצפת לקערת האספרסו והמסקרפונה.