

רכיבים:

1 ליטר חלב 3% שומן

¾ כוס קורנפלור (85 גרם)

3 כפות מי ורדים (לא תמצית) (45 מ"ל)

1 מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)

½ כוס סוכר (100 גרם)

להגשה:

פיסטוקים קלויים וקצוצים גס

קוקוס

קינמון

תרכיז פטל

אופן ההכנה:

1. מוזגים לקערה כוס וחצי מהחלב. מוסיפים קורנפלור ומי ורדים ומערבבים היטב לתערובת חלקה ללא גושים (מתחילים את הערבוב בכף וממשיכים בעזרת האצבעות לפורר את הגושים הקטנים של הקורנפלור שלא נמסו).

2. יוצקים את יתרת החלב לסיר גדול, מוסיפים שמנת מתוקה וסוכר, ומחממים תוך ערבוב מדי פעם, עד לסף רתיחה.

3. מוסיפים פנימה את החלב עם הקורנפלור וטורפים בלי הפסקה, עד שהתערובת מסמיכה מאוד ומתחילה לרתוח (זה קורה בתוך דקה בערך). בבעבוע הראשון מסירים מהאש, מעבירים לקנקן ומוזגים מיד לכוסות הגשה.

4. מצננים לחלוטין ומעבירים למקרר להמשך צינון של 4 שעות לפחות, עד שהמלבי קר מאוד ויציב יחסית.

5. מקלפים את הניילון ומרכיבים את המלבי: מוזגים מעט תרכיז פטל ומפזרים מעל קוקוס, פיסטוקים ומעט קינמון. מגישים מיד.