

רכיבים:

½ ק"ג סוכר

מים עד לכיסוי הסוכר

5 טיפות לימון

3 טיפות מי זהר- מי ורדים

לקישוט:

אגוזי מלך קצוצים לא קלויים או שקדים קצוצים

עלי כותרת של ורדים מסוכרים

אופן ההכנה:

1. שמים את הסוכר בסיר ולכסות במים. מביאים לרתיחה ומנמיכים את הלהבה. מבשלים על אש קטנה תוך כדי ערבוב עד לקבלת עיסה דביקה כמו מסטיק. 2. בתום הבישול מטפטים את טיפות הלימון ואת מי הורדים.

3. מקציפים 2 חלבונים ומוסיפים לעיסת הסוכר תוך כדי הקצפה רצופה ואיטית עד לקבלת אחידה.

4. למניחים את העיסה בכלי שקוף המתאים להגשה לשולחן ומפזרים את האגוזים או השקדים ולעטר בעלי ורדים מסוכרים.