

הכמויות מיועדות להכנת 8 מנות.

רכיבים:

½ ליטר חלב

2 כפות קורנפלור

1 שורש סחלב

½ ליטר שמנת מתוקה

100 גרם בוטנים קלויים

2 כפות סוכר

לסירופ:

גלוקוז טהור

מי ורדים

צבע מאכל אדום

אופן ההכנה:

המלבי.

1. לסיר הבישול מכניסים את החלב, השמנת והסוכר ומביאים לרתיחה.

2. מורידים מהאש ומצננים מעט.

3. מערבבים את הקורנפלור עם כוס אחת של מים, עד שמתקבלת בלילה.

3. יוצקים את הבלילה אל התערובת החמה ומבשלים על אש בינונית קצת פחות מעשר דקות, עד לקבלת נוזל סמיך.

הסירופ.

1. ממסים את הגלוקוז במים ומביאים לרתיחה.

2. מנמיכים את האש וממשיכים לחמם עוד כעשרים דקות (לערבב מידי פעם).

3. מוסיפים $\frac{1}{2}$ כפית גרגרים של צבע-מאכל אדום.

4. מצננים.

5. כשהסירופ קר, מוסיפים את מיץ הלימון ומי הורדים ובוחשים.