המתכון מיועד להכנת 17 בלינצ'סים בגודל בינוני.

רכיבים:

לבלינצ'ס:

4 ביצים טרופות היטב

1 כוס מים או חלב 3%

1 כוס מי סודה

¾ כוס קמח לבן

1½ כוסות קמח מלא

2 כפות מרגרינה

קורט מלח

למלית:

200 גרם גבינת שמנת 5%

100 גרם גבינה לבנה 9%

½ כוס אבקת סוכר

1 כפית תמצית וניל

2-3 טיפות תמצית שקדים

1 קופסת חצאי משמשים מיובשים בסירופ, חתוכים לפרוסות

100 גרם שבבי שקדים קלויים קלות

לרוטב:

1½ כוסות תות-שדה טרי

½ כוס אבקת סוכר

4 כפות ליקר דובדבנים

לקישוט:

תותי-שדה שלמים וקצפת

אופן ההכנה:

1) טורפים את הביצים עם המים והסודה, מוסיפים את המרגרינה, המלח ובהדרגה את שני סוגי הקמח, מערבבים עד לקבלת עיסה אחידה וחלקה.

2) משמנים מחבת במעט שמן ומנענעים קלות את המחבת, כך שכול המחבת תצופה בשכבה אחידה של שמן. נוטלים מעיסת בצק במצקת, יוצקים למרכז המחבת ומנענעים קלות עד שהעיסה תתפזר בשכבה אחידה. מטגנים עד שהחביתיות ניתקות מן הדפנות והופכים לצד שני. באופן דומה מכינים את שאר החביתיות.

3) מערבבים את כול חומרי המלית מלבד המשמשים והשקדים. ממלאים את החביתיות במלית, מסדרים מספר פרוסות של משמשים ומפזרים שקדים קלויים, מגלגלים ומניחים בכלי הגשה.

4) .מכניסים את תותי-השדה, הסוכר והליקר לבלנדר ומרסקים. מעבירים לכלי ומחממים קלות. יוצקים על החביתיות הממולאות ומעטרים בתותים שלמים וקצפת מוכנה.