



רכיבים:

1 ליטר חלב % 3 שומן

$\frac{3}{4}$ 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

קוקאין

קינמון

תרכיז פטל

אופן ההכנה:

1. מזוגים לערעה כוס וחצי מהחלב. מוסיפים קורנפלור ומ' ורדים ומרבבים היטב לתערובת חלקה שלא גושים (מתחללים את הערבוב בכך 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 לסוף רתיחה.
3. מוסיפים פנימה את החלב עם הקורנפלור וטורפים בל' הפסקה, עד שהתערובת מסמיכה מאוד ומתחלילה לרתוחה (זה קורה בתוך דקה בערך). בבעבוע הראשון מסירים מהאש, מעבירים לקנקן ומזוגים מיד לכוסות הגשה.
4. מצננים לחלאtin ומעבירים למקרר להמשך צינון של 4 שעות לפחות, עד שהמלבי קר מאוד ויציב יחסית.
5. מקלפים את הנילון ומרכיבים את המלבן: מזוגים מעט תרכיז פטל ומפזרים מעל קווקס, פיסטוקים ומעט קינמון. מגישים מיד.