

## רכיבים:

50 סמ"ק חלב

1 ליטר שמנת מתוקה

250 גר' סוכר

12 חלמונים

1 מקל וניל

## אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל החומרים פרט לחלמונים בסיר, מניחים על האש ומביאים לרתיחה תוך כדי בחישה במטרפה ידנית.

2. בקערה נפרדת מערבבים היטב את החלמונים.

3. את הסיר שרתח, מורידים מהאש ומקררים לטמפרטורת החדר.

4. לאחר שהמסה התקררה, מוסיפים את תוכן הסיר לקערה עם החלמונים, מוסיפים לאט לאט תוך בחישה מתמדת עם המטרפה הידנית. מוציאים את זרעי הווניל מהמקל וניל ומוסיפים לתערובת.

5. מסירים מהתערובת את הקצף שנוצר תוך כדי ערבוב, ומחלקים למנות.

6. מחממים תנור ל 90 מעלות, מכניסים את הכלים למשך שעה ורבע. מוציאים, מקררים מכניסים למקרר.

להגשה: מפזרים סוכר דמררה , וצורבים עם ברנר