רכיבים:

1 ליטר חלב
2 כפות גדושות קורנפלור
5 חלמונים
5 חלבונים
28 גרם ג`לטין
כוס חלב לטבילה
¾ כוס אגוזים קצוצים
300 גרם ביסקויטים
סירופ שוקולד
½ כוס מים רותחים
1¾ כוסות סוכר
2 שקיות שמנת מתוקה לקצפת

אופן ההכנה:

1. בחשו את החלב והקורנפלור בסיר גדול והעמידו אותם על אש בינונית.
2. טרפו את החלמונים והוסיפו אותם לסיר, בזרם דק, תוך בחישה.
3. בשלו עד לנקודת הרתיחה, תוך כדי בחישה, מדי פעם.
4. המיסו ג`לטין במים והוסיפו אותו לסיר.
5. ערבבו היטב ובשלו שוב עד נקודת הרתיחה.
6. הורידו את הסיר מהאש וצננו כ-20 דקות עד חצי שעה.
7. הקציפו את החלבונים.
8. כשמתחיל להיווצר קצף, הוסיפו בהדרגה ¾ כוס סוכר.
9. הקציפו לקצף יציב והוסיפו אותו לדייסה שבסיר, בתנועות קיפול עדינות.

10. הקציפו את השמנת עם כוס סוכר, לקצפת יציבה והוסיפו גם אותה לסיר, גם עתה בתנועות קיפול עדינות.

11. טבלו את הביסקוויטים בחלב וסדרו אותם בתבנית חד פעמית (מהמידה הגדולה ביותר) או רגילה, גדולה מאד.

12. פזרו אגוזים על הביסקוויטים ושיפכו מעליהם, את הקרם שבסיר.

13. הכניסו את הקרם למקרר, למשך 4-5 שעות.

14. הגישו את הקרם עם סירופ שוקולד מעליו ומעט אגוזים קצוצים.