רכיבים:

למלבי:

1 ליטר חלב 3% שומן

1 מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)

½ כוס סוכר (100 גרם)

3 כפות מי ורדים (או ½ כפית תמצית מי ורדים)

¾ כוס קורנפלור (80 גרם)

להגשה:

2 כפות דבש

קינמון

תותים חתוכים לרבעים

פיסטוקים קלויים וקצוצים גס

אופן ההכנה:

1. מכניסים לסיר את החלב (למעט כוס חלב אחת).

2. מוסיפים לסיר שמנת מתוקה וסוכר ומביאים לסף רתיחה.

3. במקביל מערבבים לתוך קערית החלב את הקורנפלור ומי הורדים, עד שמתקבל נוזל חלק ללא גושים.

4. כשהחלב בסיר מתחיל לרתוח מוסיפים פנימה את תערובת החלב עם הקורנפלור וטורפים בלי הפסקה, עד שהתערובת נהיית סמיכה.

5. מסירים מיד מהאש, יוצקים לקערה ומכסים את פני המלבי בניילון נצמד (למניעת היווצרות קרום).

6. מצננים ומעבירים למקרר ל-4 שעות לפחות, עד שהמלבי מתקרר ונקרש.

7. הופכים את הקערה מעל גביע הגשה , דופקים קלות על הקערה כדי שהמלבי יגלוש מהקערה למגש.

8. מקשטים את המלבי עם תותים, קינמון, דבש מתובל ופיסטוקים קצוצים.