רכיבים:

לבצק:

250 גרם קמח

250 גרם חמאה

¾ כוס מים קרים

5 גרם מלח

½ כפית מיץ לימון או חומץ

לקרם:

6 ביצים

240 גרם סוכר

120 גרם קמח

1 מקל וניל

3 כוסות חלב

אופן ההכנה:

הבצק:

1. מכניסים למערבל 150 גרם קמח ו-200 גרם חמאה ויוצרים בצק אחיד. עוטפים בניילון נצמד ומניחים במקום קריר.

2. מפוררים 50 גרם חמאה ו-100 גרם קמח. מוסיפים מים, מלח ומיץ לימון או חומץ. ולשים עד שמתקבל בצק רך למחצה (עד שהבצק נפרד מן הקערה ומן הידיים). חותכים שסעים בחלקו העליון של הבצק ומניחים בצד למשך כחצי שעה.

3. מוציאים מן המקרר את גוש הבצק ומרדדים לעובי של ½ ס"מ. מניחים מעל את גוש הבצק הנוסף ולשים תוך כדי קיפול היריעה המשוטחת. (תנועת הקיפול נעשית מבחוץ כלפי פנים).

4. עוטפים את הבצק בניילון נצמד ומשיבים אותו למקרר למשך כ-20 דקות נוספות. לאחר מכן לשים אותו פעם נוספת תוך כדי קיפול, ומחזירים אותו עטוף לקירור לעוד 20 דקות.

5. מוציאים מהמקרר, מרדדים, מקפלים ושוב לשים. (על פעולות אלה יש לחזור ארבע פעמים).

6. מרדדים את הבצק לעובי כ-2 מ"מ וחותכים לשתי יריעות שוות בגודלן. אופים כל אחת מהן בתנור שחומם מראש לחום של 200 מעלות עד שהבצק מקבל גוון אדמדם.

הקרם:

1. מקציפים את החלבונים עם 2/3 מכפות הסוכר.

2. מרתיחים 2/3 מהחלב עם מקל הוניל.

3. מערבבים את החלמונים עם שארית הסוכר, עם החלב שנותר, ועם הקמח .מוסיפים תוך כדי ערבוב מתמיד והשוואת טמפרטורות לחלב שרתח. ממשיכים לבשל ולבחוש היטב עד אשר מסמיך ונפרד מן הסיר.

4. מסירים מן האש ומוסיפים בתנועות קיפול איטית את קצף החלבונים.

5. שופכים את הקרם בעודו חמים על אחת היריעות המוכנות. בעזרת מרית רטובה מיישרים.

6. חותכים לריבועים בגודל של כ-5 ס"מ את יריעת הבצק השנייה. את החתיכות מניחים בעדינות מעל ערימת הקרם. בוזקים מעל
אבקת סוכר.