

רכיבים:

1 גביע (250 גרם)

גבינת מסקרפונה

120 מ"ל ($\frac{1}{2}$ כוס) חלב

4 חלמונים

80 גרם ($\frac{1}{2}$ כוס פחות 2 כפות) סוכר

1 כפית תמצית או משחת וניל

1 צנצנת ערמונים בסירופ מסוננים וקצוצים גס

120 גרם ($\frac{1}{2}$ כוס) סוכר דמררה

אופן ההכנה:

1. מחממים תנור ל-130 מעלות.
2. מביאים לרתיחה חלב ומסקרפונה להמסה תוך כדי ערבוב.
3. טורפים חלמונים עם סוכר, מוסיפים וניל ויוצקים 2-3 כפות מתערובת החלב הרוחת לחלמונים כדי להשוות טמפרטורה. מוסיפים את יתרת התערובת ומערבבים.
4. מניחים ערמונים קצוצים בכלים אישיים ויוצקים עליהם את התערובת. מניחים את הכלים בתוך תבנית עמוקה ממולאת במים (ליצירת סביבה לחה), ואופים כ-40 דקות או עד שהקדם מתייבב. מצננים.
5. לפני ההגשה מפזרים סוכר דמררה על פני הקדם ושורפים בעזרת ברנר או תחת גריל לזהט.