רכיבים:

150 גרם חלווה

6 חלמונים

¼ כוס סוכר

1½ כוסות חלב

200 גרם שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

1. להקציף את החלמונים והסוכר, עד שתערובת תפוחה ובהירה.

2. להרתיח בסיר את השמנת ואת החלב.

3. לשפוך את תכולת הסיר בהדרגה לתוך תערובת החלמונים, תוך כדי טריפה מתמדת ולהחזיר הכל לסיר.

4. לטחון חלבה במעבד מזון ולשפוך לסיר.

5. לחמם את הסיר על אש קטנה תוך כדי ביצוע תנועות שמונה בכף עץ (ללא הפסק. אסור לתערובת לרתוח).

6. להמשיך לבחוש בתנועות שמונה עד שהנוזל מסמיך ומצפה את הכף בשכבה אחידה.

7. לכבות את האש ולקרר.

8. לאחר שמתקרר לגמרי מכניסים למקפיא. את הגלידה יש להוציא מהמקפיא כל חצי שעה ולערבב בעזרת כף העץ. לאחר כחמש שעות (עד שהיא קופאת לגמרי), ניתן להגיש עם סירופ שוקולד מעל.