קרם בורלה ערמונים.

רכיבים:

1 גביע (250 גרם)

גבינת מסקרפונה

120 מ"ל (½ כוס) חלב

4 חלמונים

80 גרם (½ כוס פחות 2 כפות) סוכר

1 כפית תמצית או משחת וניל

1 צנצנת ערמונים בסירופ מסוננים וקצוצים גס

120 גרם (½ 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 הרותחת 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 שהקרם מתייצב. מצננים.

5. לפני ההגשה מפזרים סוכר דמררה על פני הקרם ושורפים בעזרת ברנר או תחת גריל לוהט.