רכיבים:

2 מיכלי שמנת מתוקה

1 כוס חלב

30 גרם ג'לטין

½ כוס סוכר

3 כפות פינה קולדה

לרוטב:

½ כוס דבש

¾ כוס מים

1 כף גרידת לימון

אופן ההכנה:

1. בסיר קטן מבשלים יחדיו את החלב והסוכר ומביאים לרתיחה. (מורידים מהאש).

2. במעט מים רותחים ממיסים את הג'לטין ומוסיפים אותו לסיר השמנת. מוסיפים גם את הליקר ומערבבים.

3. יוצקים את הנוזל לקעריות ההגשה ומכניסים למקרר למשך 8 שעות.

4. בסיר קטן מחממים קלות את הדבש, המים וגרידת הלימון.

5. מנמיכים את הלהבה ומבשלים תוך כדי ערבוב מתמיד, עד שמתקבל רוטב חלק.

6. יוצקים מהרוטב בצלוחיות ההגשה ומגישים.