



רכיבים

- גרם נודלס אטריות ביצים שטוח
- גרם גבינה כפרית טיב טעם 3%
- גרם שקדים קצוצים דק
- כפית קינמון טחון
- כפית תמצית וניל
- כפית תמצית רום
- שקית אבקת סוכר וניל
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- ביצה
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן לרוטב

הכנה

1. מבשלים את האטריות במים עם קורט מלח וכף שמן.
2. כשהאטריות מוכנות, מסננים במים קרים ומעבירים לקערה עמוקה.
3. לאחר שהתקררו, מוסיפים את הגבינה, הביצה, אבקת הסוכר, הקינמון, השקדים, תמצית הוויניל ותמצית הרום, ומערבבים היטב.
4. הכנת הקרמל: בסיר נפרד מבשלים את חצי כוס הסוכר, תוך ערבוב מתמיד שלא יישרף, עד שמתקבל צבע זהוב. מוסיפים בזהירות רבע כוס מים, ומערבבים עד שהסוכר השרוף נהפך לנוזל-סירופ.
5. מוסיפים לתערובת בערך כחצי כוס קרמל מוכן, ומעבירים לתבנית פיירקס משומנת.
6. אופים עד שנוצר קרום זהוב וקשה. מגישים חם או קר. בתיאבון!

60 דקות 🕒

4 servings 4 🍴