



רכיבים

- חבילה בצק עלים מרודד
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך) מהול במים
- חלמון+חלבון (במקרה הצורך) גדולים
- כפות קורנפלור
- 1/2 2/1 ליטר חלב
- כפית תמצית וניל
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- 3/4 4/3 מיכל שמנת מתוקה
- לפי הטעם אבקת סוכר לקישוט

הכנה

1. פורסים את בצק העלים וחותכים שני פסים מלבניים ארוכים בגודל שווה, מורחים את בצק העלים בביצה מהולה במים. אופים עד להזהבה.
2. בוחשים בקערה את החלמונים, קורנפלור ורבע כוס מהחלב. מניחים בסיר את שארית החלב, וניל, סוכר ומביאים לרתיחה.
3. עושים השוואת טמפרטורות, יוצקים חצי כוס מהחלב הרוחה לתוך תערובת החלמונים ומערבבים במטרפה. ואת כל תערובת החלמונים שופכים לתוך החלב הרוחה.
4. מבשלים על אש נמוכה, תוך ערבוב מתמיד, עד להסמכת הקרם.
5. מורידים מהאש ומקררים. לאחר מכן מקציפים את השמנת המתוקה לקצפת ומאחדים יחד עם הקרם, עד לקבלת קרם אחיד.
6. את הקרם מורחים על עלה אחד, מריחה עבה ויפה, ומעליו מניחים עלה בצק נוסף.
7. מקררים במקרר עד להגשה.
8. מפזרים מעל הכל אבקת סוכר ומגישים בליווי פירות טריים.

40 דקות

8 servings 8