



רכיבים

- חבילות שמנת מתוקה
- חלמון
- כפות סוכר לבן
- מקל תמצית וניל (לא תמצית!)
- כפות סוכר חום

הכנה

1. מחממים תנור אפייה ל-170 מעלות.
2. יוצקים את השמנות לסיר קטן. חוצים את מקל הווניל לאורכו ומקרצפים ממנו בעזרת גב סכין את האבקה השחורה שבו. שמים את האבקה ואת חצאי התרמיל התוך השמנת. מערבבים היטב כדי שהאבקה תתפזר בשמנת ומביאים אל סף רתיחה. מערבבים מדי פעם.
3. בינתיים, שמים את החלמונים בקערה יחד עם ארבע כפות סוכר וטורפים היטב לתערובת בהירה, תפוחה וקצפית.
4. מסירים את השמנת מהאש ונפטרים מחצאי מקל הווניל. יוצקים מצקת אחת מהשמנת החמה לתערובת החלמונים תוך כדי טריפה מתמדת. יוצקים עוד מצקת וממשיכים לטרוף וכך עד שכל השמנת בקערה והתערובת אחידה.
5. יוצקים לשש קעריות חסינות אש או, אם יש, לתבנית שקעים מסיליקון. הקרם אינו צריך למלא את השקעים אלא להגיע לגובה של כשבע שמיניות.
6. מניחים את הקעריות או תבנית השקעים בתוך תבנית אפייה גדולה ויוצקים לתוך התבנית הגדולה מים רותחים כך שיגיעו לחצי גובה הקרם שבקעריות. אופים כך במשך 35 דקות, עד שהקרם מתייבב וכשמטלטלים את התבנית לא נוצרים בו גלים. מוציאים, מצננים לטמפרטורת החדר, ואז אפשר להחליט איך להמשיך:
7. אם רוצים קרם ברולה רגיל, סמוך להגשה: מפזרים על כל מנה כף סוכר חום ואופים (בזהירות!) מתחת לגריל לוחט עד שהסוכר שחום ומבעבע, אבל לא שחור ושרוף. מגישים מייד.
8. אם רוצים קרם סמי פרדו (קפוא למחצה): מקפיאים ל-12 שעות לפחות (אפשר עד שבוע). מוציאים מהמקפיא, מחלצים מהתבנית ומניחים על צלחת הגשה שטוחה.
9. מחכים שעה שיפשיר טיפונת ואז מפזרים מעל כל מנה כף סוכר חום וחורכים את הסוכר בעזרת מבער.

60 דקות

4 servings 4

