

< טלוויזיה < סודות מתוקים - הקונדיטוריה < השראה < המלבי הירושלמי של אבא מיכה <

המתכון למלבי הזה, שפיתחתי בהשראת סיפורי הילדות של אבא שלי מירושלים ומצפת, שונה קצת [מהמתכון שפרסמתי בעבר](#): המלבי שמתקבל ממנו סמיך ויציב יותר, כדי שאפשר יהיה לפרוס אותו בקלות למנות מבלי שיתמוטט. אפשר להגיש אותו צחור ונקי, עם קעריות של תוספות לשירות עצמי בצד, או להשקיע גם בקישוט וליצור שורות יפות מלמעלה.

כמות: תבנית פיירקס מלבנית עמוקה

חומרים

למלבי:

1 ½ כוסות קורנפלור (200 גרם) (למלבי סמיך מאוד- מגדילים את כמות הקורנפלור ל-230 גרם).
2 ליטר חלב
2 מיכלים שמנת מתוקה (500 מ"ל)
1 כוס סוכר (200 גרם)
2 שקיות סוכר וניל (20 גרם)
1/2 כוס מי ורדים (120 מ"ל) (או 1/2 כוס מים + כפית תמצית ורדים)

לקישוט (ממש לפני ההגשה):

1 כוס שקדים, פיסטוקים או בוטנים ללא מלח, קלויים
להזהבה וקצוצים (100 גרם)
1 כוס קוקוס (100 גרם)
2 כפות קינמון
1/2 כוס תרכיז פטל (או רוטב מלבי קנוי)



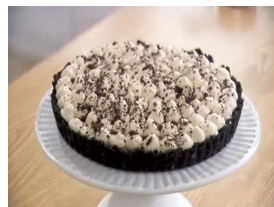
אופן ההכנה

בסיר גדול (עדיין לא על האש!) שמים קורנפלור, מוסיפים רק 2 כוסות מהחלב וטורפים במרץ עד שנעלמים כל הגושים.
מוסיפים את יתרת החלב, שמנת מתוקה, סוכר, סוכר וניל ומי ורדים.
מדליקים להבה גבוהה ומחממים לרתיחה (ותוך כדי טורפים בלי הפסקה). בבעבוע הראשון מסירים מהאש ומוזגים לתבנית. מצמידים למלבי שקיות סנדביץ' או ניילון נצמד (למניעת קרום).
מצננים ומעבירים למקרר ל-4 שעות לפחות, להתייצבות.
מפזרים בעדינות (בין 3 אצבעות - כמו שממליחים) פיסטוקים קצוצים וקוקוס לסירוגין, בשורות אלכסוניות. מסדרים מעל טורים דקים של קינמון. אוכלים בכפיות ישר מהתבנית, או פורסים לריבועים ומגישים עם המון סירופ אדום.

מחפשים קינוחים בלי תנור? הנה עוד רעיונות:



כדור להכנת גלידה
[למוצר בחנות האתר](#)



פאי שוקולד, בננות וקפה
ללא אפייה
[למתכון](#)



עוגת ביסקוויטים שוקולד
וריתת חלב
[למתכון](#)

הדפס

בניית אתרים 