



< מתכונים < קינוחים < מלבי עם תותים, פיסטוקים ודבש <

כמות: חומרים לגביע משפחתי בנפח ליטר וחצי (8 מנות)



חומרים

למלבי:

- 1 ליטר חלב 3% שומן
- 1 מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)
- 1/2 כוס סוכר (100 גרם)
- 3 כפות מי ורדים (או חצי כפית תמצית מי ורדים)
- 2/3 כוס קורנפלור (80 גרם)

להגשה:

- 2 כפות דבש
- קינמון
- תותים חתוכים לרבעים
- פיסטוקים קלויים וקצוצים גס

אופן ההכנה

שמים את רוב החלב בסיר – משאירים בקערית בצד בערך כוס חלב. מוסיפים לסיר שמנת מתוקה וסוכר ומביאים לסף רתיחה. במקביל מערבבים לתוך קערית החלב את הקורנפלור ומי הורדים, עד שמתקבל נוזל חלק ללא גושים. כשהחלב בסיר מתחיל לרתוח מוסיפים פנימה את תערובת החלב עם הקורנפלור וטורפים בלי הפסקה, עד שהתערובת מסמיכה מאוד (זה קורה בתוך 20 שניות בערך). מסירים מיד מהאש, יוצקים לקערה ומכסים את פני המלבי בניילון נצמד (למניעת היווצרות קרום). מצננים ומעבירים למקרר ל-4 שעות לפחות, עד שהמלבי קר מאוד ויציב. הופכים את הקערה מעל גביע הגשה ודופקים קלות על הקערה – המלבי יגלוש ממנה החוצה בקלות. מקשטים את המלבי עם תותים, קינמון, דבש מתובל ופיסטוקים קצוצים.



משתגעים על תותים? הציצו גם בקישורים הבאים:



בומב שוקולד לבן,
מסקרפונה ותותים
[למתכון](#)



קונפיטורת תות תוצרת
בית
[למתכון](#)

הדפס

בניית אתרים BSmart