

חג שבועות 14-18 למאי

ספיישלים מדהימים ברוח החג. פתוח מ-13:00

מלבי ל-8 מנות

מוצרים

500 מ"ל חלב
500 מ"ל שמנת
30 מ"ל מי ורדים
65 גרם קורנפלור
150 גרם סוכר

רוטב תותים

1/2 סלסלה תותים טריים (200 גרם)
50 גרם סוכר
כפית מיץ לימון
שוחנים במגימיקס ומסננים במסננת דקה.
שומרים במקרר עד להגשה.

אופן הכנה

שומרים בצד כמות קטנה של חלב (100 מ"ל).
מרתיחים את הנוזלים והסוכר לרתיחה קלה.
מערבבים את הקורנפלור עם החלב ששמרנו בצד
ולאט לאט מערבבים לתוך הנוזל הרותח.
במידה והנוזל צמיגי מידי אפשר להוסיף עוד חלב.
מוזגים מיד לצלוחיות הגשה ומקררים כשעתיים.

אופן ההגשה

מוזגים מעט רוטב תות על המנה מפזרים מלמעלה
בוטנים מסוכרים קלויים, שערות חלווה ועלי נענע.

בתאבון!

