

מלבי שוקולד פרווה וכשר לפסח!



נוסות שקופות

1. שופכים 3/4 מכמות החלב החדש לסיר ואת ה־ 1/4 הנותרים מעבירים לקערה בינונית.
2. מוסיפים לקערה את הקורנפלור ומערבבים היטב עד שאין גושים.
3. מעבירים לסיר את תערובת החלב החדש והקורנפלור.
4. מוסיפים סוכר ותמצית וניל ומבשלים על אש בינונית, תוך כדי טריפה מתמדת, עד שנוצר קרם.
5. מעבירים לכוסות שקופות, מכסים בניילון נצמד ושומרים במקרר לפחות שעה.
6. כעבור כשעה ממיסים את השוקולד עם 100 מ"ל החלב החדש עד שנוצר רוטב שוקולד חלק.
7. מזלפים 2-3 כפות מהרוטב על כל מלבי, מכסים שוב בניילון נצמד ושומרים במקרר עד ההגשה.
8. לפני ההגשה מפזרים מעל את התוספות שאוהבים.

זמן הכנה

כ-20 דקות עבודה + לפחות שעה קירור

האם נדרשת תבנית ואיזו

לא נדרשת תבנית. נדרשים סיר, קערה בינונית וכוסות שקופות להגשה.

למלבי

600 מ"ל החלב החדש
4 כפות קורנפלור
1/3 כוס סוכר

לקרם שוקולד

100 גרם שוקולד מריר (פרווה)
100 מ"ל החלב החדש

לקישוט

תוספות שאוהבים, להגשה



שלבי הכנה | הכנת קרם המלבי | קירור ראשוני | הכנת רוטב השוקולד | קירור והגשה