

## גביע מלבי משפחתי

אחותי אוהבת אותו בלי כלום, כמו מעדן חלב. אבא שלי אוהב עם הרבה סירופ אדום וקינמון. אמא שלי מוסיפה גם קוקוס מלמעלה, והשף הצמוד ואני חולקים מנה עם המון פיסטוקים. ממש כמו סיסמא סודית, אין לי אישור כניסה לארוחות משפחתיות עד שאני לא מראה שיש מלבי באמתחתי, ובכלל לא משנה כמה קינוחים מושקעים אחרים הכנתי, המלבי תמיד נגמר ראשון. המתכון שלפניכם מספיק ל-8 מנות יפות, אבל אני תמיד מכפילה את הכמויות ומכינה בגביע מרכזי וגם בכוסות אישיות (שיהיה למחר). אני מגישה אותו עם דבש, אבל אפשר גם עם הסירופ המקורי מהדוכנים של פעם (רוצים מתכון? הציצו בסוד).

1. מוזגים לקערה כוס וחצי מהחלב. מוסיפים קורנפלור ומי ורדים ומערבבים היטב לתערובת חלקה ללא גושים (מתחילים את הערבוב בכף וממשיכים בעזרת האצבעות לפזר את הגושים הקטנים של הקורנפלור שלא נמסו).
2. יוצקים את יתרת החלב לסיר גדול, מוסיפים שמנת מתוקה וסוכר, ומחממים תוך ערבוב מדי פעם, עד לסף רתיחה.
3. מוסיפים פנימה את החלב עם הקורנפלור וטורפים בלי הפסקה, עד שהתערובת מסמיכה מאוד ומתחילה לרתוח (זה קורה בתוך דקה בערך). בבעבוע הראשון מסירים מהאש, יוצקים מיד לקערה ומכסים אה: ני המלבי בניילון נצמד (למניעת היווצרות קרום).
4. מצננים לחלוטין ומעבירים למקרר להמשך צינון של 4 שעות לפחות, עד שהמלבי קר מאוד ויציב יחסית.
5. הופכים את הקערה מעל גביע ההגשה וטופחים עליה קלות – המלבי יגלוש ממנה החוצה בקלות. מפזרים על פני המלבי קינמון, מסדרים תותים מסביב ומניחים גבעה של פיסטוקים בפסגה. מזלפים מלמעלה דבש ומגישים.

- 1 ליטר חלב 3% שומן
  - 2/3 כוס קורנפלור (85 גרם)
  - 3 כפות מי ורדים (לא תמצית) (45 מ"ל)
  - 1 מיכל שמנת מתוקה (250 מ"ל)
  - 1/2 כוס סוכר (100 גרם)
- להגשה:
- 1/2 כפית קינמון
  - 1 סלסילה תותים, חתוכים לרבעים
  - 2 כפות פיסטוקים קלויים וקצוצים גס
  - 1/4 כוס דבש
- קערה בנפח 1 1/2 ליטר

### סוד מתוק

קצת מביך לגלות, אבל הסירופ המקורי של המלבי הוא פשוט תרכיז פטל... לטעמי התרכיז דומיננטי מדי, אז אני מכינה סירופ עדין יותר: מביאים לרתיחה כוס וחצי סוכר וכוס מים, מבשלים 5 דקות על אש נמוכה ומסירים מהאש. מוסיפים כף מי ורדים ו-2 כפות תרכיז פטל (בעיקר בשביל הצבע). מצננים ושומרים במקרר עד ההגשה.