**מצרכי המתכון:**חצי ליטר חלב  
1מקל [וניל](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%2595%25D7%25A0%25D7%2599%25D7%259C%26p=0) חצוי  
3 [חלמונים](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%2597%25D7%259C%25D7%259E%25D7%2595%25D7%25A0%25D7%2599%25D7%259D%26p=0)  
כף וחצי [קמח](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%25A7%25D7%259E%25D7%2597%26p=0) (30-40 גרם)  
500 גרם [שזיפים](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%25A9%25D7%2596%25D7%2599%25D7%25A4%25D7%2599%25D7%259D%26p=0) מגולענים  
120 גרם [סוכר](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%25A1%25D7%2595%25D7%259B%25D7%25A8%26p=0)  
2 שקיות [סוכר וניל](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%25A1%25D7%2595%25D7%259B%25D7%25A8%2520%25D7%2595%25D7%25A0%25D7%2599%25D7%259C%26p=0)  
[ליקר](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%259C%25D7%2599%25D7%25A7%25D7%25A8%26p=0) אמרטו, אופציונאלי, כמה שרוצים  
עלי [נענע](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%25A0%25D7%25A2%25D7%25A0%25D7%25A2%26p=0) לקישוט  
דובדבני מרסקינו קצוצים, לא הכרחי, לקישוט

**הכנת ה**[**קינוח**](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%25A7%25D7%2599%25D7%25A0%25D7%2595%25D7%2597%26p=0)**:**מחממים את החלב עם מקל [וניל](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%2595%25D7%25A0%25D7%2599%25D7%259C%26p=0).

ב[קערה](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%25A7%25D7%25A2%25D7%25A8%25D7%2594%26p=0) [מקציפים](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%259E%25D7%25A7%25D7%25A6%25D7%2599%25D7%25A4%25D7%2599%25D7%259D%26p=0) היטב את ה[חלמונים](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%2597%25D7%259C%25D7%259E%25D7%2595%25D7%25A0%25D7%2599%25D7%259D%26p=0) עם ה[סוכר](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%25A1%25D7%2595%25D7%259B%25D7%25A8%26p=0) עד לקבלת קרם בהיר.  
מוסיפים תוך הקצפה את הקמח.  
מוצאים את מקל הוניל ויוצקים את החלב לקרם ה[ביצים](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%2591%25D7%2599%25D7%25A6%25D7%2599%25D7%259D%26p=0)תוך הקצפה נמרצת.

מעבירים לסיר ומבשלים על להבה נמוכה כמה דקות עד שהקרם מסמיך.  
מורידים מהאש ומצננים, תוך הטרפה מפעם לפעם.

מבשלים על להבה [בינונית](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%2591%25D7%2599%25D7%25A0%25D7%2595%25D7%25A0%25D7%2599%25D7%25AA%26p=0) את ה[שזיפים](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%25A9%25D7%2596%25D7%2599%25D7%25A4%25D7%2599%25D7%259D%26p=0) יחד עם ה[סוכר](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%25A1%25D7%2595%25D7%259B%25D7%25A8%26p=0)ו[סוכר](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%25A1%25D7%2595%25D7%259B%25D7%25A8%26p=0) הוניל בתוך חצי ליטר [מים](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%259E%25D7%2599%25D7%259D%26p=0). לאחר כ-10 דקות  מורידים מהאש ומצננים.

מסננים את ה[שזיפים](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%25A9%25D7%2596%25D7%2599%25D7%25A4%25D7%2599%25D7%259D%26p=0), שומרים את נוזלי הבישול, קוצצים דק.  
מצמצמים את מי [בישול](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%2591%25D7%2599%25D7%25A9%25D7%2595%25D7%259C%26p=0) ה[שזיפים](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%25A9%25D7%2596%25D7%2599%25D7%25A4%25D7%2599%25D7%259D%26p=0) עד לקבלת [סירופ](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%25A1%25D7%2599%25D7%25A8%25D7%2595%25D7%25A4%26p=0) סמיך (כמו [דבש](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%2593%25D7%2591%25D7%25A9%26p=0))

מעבירים ל[קערה](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%25A7%25D7%25A2%25D7%25A8%25D7%2594%26p=0) ומוסיפים את ה[ליקר](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%259C%25D7%2599%25D7%25A7%25D7%25A8%26p=0) וה[סירופ](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%25A1%25D7%2599%25D7%25A8%25D7%2595%25D7%25A4%26p=0), מערבבים.

ממלאים בכוסות שכבות של קרם ה[ביצים](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%2591%25D7%2599%25D7%25A6%25D7%2599%25D7%259D%26p=0) ושכבות של[שזיפים](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.teamim.co.il/SmartLink.aspx?w=%25D7%25A9%25D7%2596%25D7%2599%25D7%25A4%25D7%2599%25D7%259D%26p=0). מכניסים למקרר לפחות לשעה.

המרכיבים:

לבסיס:

150 גרם ביסקוויטים טחונים דק לפירורים

1/3 כוס מים

50 גרם אגוזים/ שקדים/ פקאן קלופים טחונים דק

חמאה מומסת

1כף סוכר חום כהה

כף תמצית וניל

למלית:

1 שמנת מתוקה (ניתן להקפיף יחד עם איסנט פודינג ואז הקפצת יותר קשיחה)

3 כפות ריבת חלב

1כפית תמצית וניל

לציפוי:

[שוקולד מריר](https://secure.jct.ac.il/exchweb/bin/redir.asp?URL=http://www.mako.co.il/ChannelTagit/tagName=%25D7%25A9%25D7%2595%25D7%25A7%25D7%2595%25D7%259C%25D7%2593%2B%25D7%259E%25D7%25A8%25D7%2599%25D7%25A8%26vgnextoid=c7250a2610f26110VgnVCM1000005201000aRCRD)

עדיף להכין בתבנית מרובעת 20X20 ס"מ

אופן ההכנה:

1. מכינים את הבסיס ע"י ששמים את כל החומרים בקערה - מערבבים יחד את האגוזים והביסקוויטים הטחונים, מוסיפים את הסוכר והחמאה המומסת, ומערבבים לתערובת לחה.
2. מהדקים את התערובת בשכבה אחידה על גבי תחתית התבנית. ניתן להיעזר בגב כף או בתחתית של כוס. מחממים תנור ל-160 מעלות. מרפדים את התבנית בנייר אפייה, גם בבסיס וגם בדפנות, כך שהנייר יעלה אל מעל לדפנות התבנית (ויאפשר לחלץ את העוגה בקלות)
3. אופים כ-10 דקות ומצננים.
4. מורחים על הביסקיטים שכבה דקה של ריבת חלב מומסת. ממיסים אותה ע"י ששמים בשקית ואת השקית משרים בכוס עם מים רותחים.
5. מקציפים במהירות את השמנת מתוקה (עם או בלי איסטנט). מורידים את המהירות ומוסיפים את התמצית ואת ריבת החלב (עדיף מומסת).
6. שמים את הקצפת על הביסקיויטים והריבת חלב.
7. שוברים את השוקולד לקוביות, שמים בשקית ומכניסים לכוס עם מים רותחים.
8. שהשוקולד נמס עושים חור בשקית ומזלפים על הקצפת.
9. שמים במקרר ואח"כ חותכים לריבועים (מתקבלים 16 ריבועים אחידים), ומגישים. שומרים בקירור עוד 4 ימים נוספים.