

Šne nokle (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5jaja**
- **1 l mleka**
- **5 kašika šecera**
- **2 kesice vanilin šecera**
- **1 kašika brašna**

Priprema

Mleko staviti na šporet da se kuva.

Umutiti sneg od 5 belanaca.

U vruce mleko stavljati umucena belanca i kuvati malo i sa jedne i sa druge strane.

Skuvane šne nokle stavljati u posudu.

Žumanca, šecer, vanilin šecer i brašno izmešati, dodati malo vrueg mleka, još malo mešati i sipati u preostalo mleko. Kuvati dok se ne dobije lep krem.

Vruc krem preliti preko šne nokli.

Savet