

Šne-nokle (4)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Beli šnel:

- **6** belanaca
- **15 kašika** šecera

Žuti krem:

- **6** žumanaca
- **2 kesice** vanilin šecera
- **200 g** šecera u prahu
- **1 l** mleka
- **1 kesica** pudinga od vanile

Priprema

Litar mleka staviti u dublji sud da vri na tihoj vatri. Umutiti šnel od belanaca, spustiti ga u ključalo mleko i kuvati okrecuci u jednu i drugu stranu. Kuvana belanca vaditi rupicastom kašikom i spustati u stakleni sud. U mleku kojem ste kuvali šnel staviti da se kuva krem od žumanaca, koje ste prethodno pomešali sa šecerom i pudingom. Šnel od kuvanih belanaca preliti žutim kremom i ostaviti da se ohladi.

Savet