

Šnenokle (5)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 1 l mleka
- 6 kašika šecera
- 2 kašike prah šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 2 kašike brašna

Priprema

U 900 ml mleka dodati kašiku šecera i vanilin šecer i prokuvati. Mleko ne sme jako da vri, nego samo lagano da struji.

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg i dodati prah šecer (mutiti 10-ak minuta). Kašikom vaditi nokle i spustati ih u vrelo mleko. Kuvati ih 5 sekundi sa jedne strane, pa sa druge. Izvaditi ih u ciniju rešetkastom kašikom.

Žumanaca umutiti sa 5 kašika šecera, dodati brašno pa 100 ml mleka. Sipati u vruće mleko u kojem su se kuvale nokle i zakuvati krem. Preliti ga preko nokli.

Ostaviti da se ohladi, pa sipati u male cinije. Prijatno!

Savet