

Šnenokle sa karamelizovanim šećerom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 ml** mleka
- 3 jajeta
- **100 g** šećera
- 3-4 **kašike** brašna
- 1 **šoljica** mleka

Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca. Šećer istopiti u dublju šerpu da dobije zlatno-žutu boju, preliter toplim mlekom pa ostaviti na vatri da se šećer skroz istopi i kada krene da kljuca, ubacivati kašikom umucena belanca. Okrenuti ih sa obe strane da se skuvaju i vaditi u posudu za služenje, najbolje rupicastom kašikom. Kada sve budu gotove u to mleko u kom su se kuvale, dodati razmucena žumanca sa brašnom i mlekom i još par minuta. Kuvati dok se ne dobije gusta masa. Preliti šnenokle i ostaviti u frižideru da se dobro ohlade.

Savet

Malo drugaiji ukus šnenokli od onih standardnih..