

Šnenokle (7)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5jaja**
- **150 gšecera**
- **2 lmleka**
- **2 kašikegustina**
- **2 kesicevanilin šecera**
- maline

Priprema

Mikserom umutiti belanca na pari, dok se smesa ne ujedini i malo ugreje. Skloniti sa vatre, zatim mutiti smesu mikserom dok se ne dobije cvrsta i sjajna masa. U dublju šerpu staviti mleko sa vanilin šecerom i pustiti da provri. Kašikom vaditi šnenokle i spuštati u vrelo mleko. Kuvati šnenokle oko 2 minuta sa svake strane. Gotove izvaditi kašikom u odgovarajuću ciniju. Krem za šnenokle. Mikserom umutiti 5 žumanaca sa šecerom. Dodati 2 kašike gustina i ponovo sve dobro izmešati. Dodati 3-4 kašike vec toplog mleka u kome su se kuvale šnenoklice i mešati da se masa od žumanaca dobro izjednaci. Preostalo mleko u kome su se kuvale šnenokle, staviti da provri, smanjiti temperaturu, dodati smesu od žumanaca i neprestano mešajuci žicom, kuvati dok se ne zgusne. Skinuti sa ringle i premestiti u jednu ciniju. Pustiti da se prohladi. Staviti šnenokle u frižider. Zatim šnenokle preliti hladnim umakom. Ostaviti u frižider. Pre služenja šnenokle služiti malinama. Prijatno.

Savet

Šnenokle moraju biti uvek u frižideru.