Šne nokle (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**belanaca
- **1 l**mleka
- **100 g**šecera

Krem:

- **6**žumanaca
- **6 kašika**šecera
- **1 kašika**griza

Priprema

Mleko, sa šecerom, staviti u odgovarajucu, dublju, posudu i staviti da provri. Belanca umutiti u cvrsti šam. Treba toliko cvrsto da ih umutite, da kada preokrenete vanglicu, belanca ostaju cvrsta, ne pomeraju se.

Kada mleko prokuva smanjiti temperaturu, samo da blago vri. Kašikom uzimati umuceni šne i spuštati ga u vrijuce mleko. Pustiti da se nokle kuvaju jedan minut, preokrenuti ih i ostaviti ih, još jedan minut.

Kuvane nokle, rešetkastom kašikom, vaditi u odgovarajucu posudu (ili ih, odmah, rasporediti u cinijice).

Fil: Umutiti cvrsto žumanca, sa šecerom, da pobele. Dodati griz i sjediniti. Polako sipati vrelo mleko, u kome su se kuvale nokle, uz neprestano mucenje. Zatim vratiti posudu da mlekom i žumancima na šporet i uz,

neprestano, mešanje (žicom za mucenje) skuvati krem.

Skuvani krem preliti preko šne nokli i ostaviti da se prohladi, na sobnoj temperaturi, pa šne nokle ostaviti u frižider, da se potpuno, ohladie.

Savet