

Salzburške noke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 7 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 3 kapiiekstrata vanile
- 300 mlmleka
- 1 pakovanjezamrznutih malina ili crvenog mixa
- šecer u prahu
- 5 kašikašecera

Priprema

Umutiti jaja i dodati šecer, mutiti 10 minuta, dodati brašno i aromu vanile i lagano promešati.

U tepsiji kojoj cete peci naliti mleko i staviti da provri, preko vrelog mleka naliti smesu, i staviti da se pece. Peci dok gornji sloj ne požuti. Donji sloj treba da ostane kremast, a dornji da se zapece.

Prokuvati voce sa šecerom i malo vode. Iseci parce i lagano staviti na tanjir. Ukrasiti šecerom u prahu i staviti okolo prokuvano vole, hladan biskvit, toplo voce.

Savet