

# Šne nokle



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Šne nokle:

- **1** l mleka
- **6** belanaca
- **9** kašika šecera
- **3** vanilina šecera
- **1** kašika limunovog soka

### Krem:

- **6** žumanaca
- **6** kašika kašika šecera
- **3** kašike pudinga od vanile
- **150** ml mleka

## Priprema

Staviti mleko da provri sa 6 kašika šecera i vanil šecerom. Posebno umutiti sneg od 6 belanaca, 3 kašike šecera i sokom od limuna. Uzimati po kašicicu šлага (od belanaca), stavljati u mleko koje vri (ne sme jako da kljuca), pa obe strane kuvati oko 3 minuta. Kuvane knedle vaditi rešetkastom kašikom i reati ih u posudu koja vama odgovara.

Krem: Umutiti 6 žumanaca sa 6 kašika šecera, dodati 3 kašike pudinga pa sve razrediti sa 150 ml hladnog mleka. Sve zajedno sipati u vrelo mleko (gde su se kuvala belanca). Kuvati dok se krem ne zgasne. Krem preliti preko šne nokli, pa poslužiti kada se dobro ohladi.

**Savet**