

Šnenokle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- **14 kašika** šecera
- **2. kesice** vanilin šecera
- **4 kašike** brašna
- 1 mleka
- **prstohvatsoli**

Priprema

Od jednog litra mleka odvojiti 2 dl, a ostatak staviti da provri.

U dublju posudu za mucenje odvojiti belanca i umutiti ih u cvrst sneg, postepeno dodajuci 2 kašike šecera.

Žumancima dodati 12 kašika šecera i 2 kesice vanilin šecera, umutiti mikserom, dodati 4 kašike brašna, promešati i umutiti, da se dobije gusta i glatka masa bez grudvica. Masu razrediti sa ostavljenih 2 dl mleka, radi kasnijeg lakšeg izlivanja smese u mleko.

U mleko, koje lagano vri, umociti kašiku da bude vlažna i da se za nju ne zalepie belanca. Zahvatati po punu kašiku snega od belanaca, stavljati ih u mleko i za delic sekunde ce se sneg odvojiti od kašike i poceti da pliva po mleku. Kada oblaci od belanaca nabubre od kuvanja, a to je posle 1-2 minuta, pažljivo ih kašikom prevrnuti da se i druga strana skuva. Zatim ih šupljom kašikom vaditi i reati u ciniju, u kojoj ce se i posluživati (poželjno je da šupljine kašike budu što vece, kako bi se što bolje ocedilo mleko). Postupak ponavljati dok ima snega od belanaca. Preporuka je da da se ne prepuni površina šerpe belancima, tako ce se lakše prevrtati belanca, a da se

ne raspadaju.

Kada su skuvana belanca, pre zakuvavanja mase od žumanaca, iz cinije izliti višak mleka koji se dodatno iscedio u šerpu u kojoj se kuvao sneg, pažljivo pridržavajući oblacice da se ne stisnu i usitne, ali i da ne izlete iz cinije.

Smanjiti malo temperaturu vrenja mleka i u njega, u tankom mlazu, ulivati masu od žumanaca, stalno mešajući. Kuvati krem oko 7-8 minuta, uz mešanje, dok se ne dobije dovoljna gustina krema. Krem ne treba da bude redak, ali ni previše gust, jer će se u procesu hlađenja još malo zgusnuti.

Vruc krem preliti preko nokli i ostaviti da se prohladi, pa dobro rashladiti u frižideru.

Savet