

Šnenokle (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **6** jaja
- **12 supenih kašika** šecera
- **2 kesice** vanil šecera
- **1 supena kašika** brašna

Priprema

Sipati melko u šerpu i staviti na vatru da provri. Dodati 3 kašike šecera i vanil šecer. Posebno umutiti cvrst sneg od 6 belanaca i 3 kašike šecera. Kašikom vaditi knedle od belanaca i spustati ih u mleko. Lagano ih kuvati, prvo jednu stranu 3 minuta, a potom kašikom okrenuti na drugu stranu pa i nju kuvati oko 3 minuta.

Kuvane knedle vaditi supljikavom kašikom i reati u ciniju za služenje. Umutiti 6 žumanaca sa 6 kašika šecera i kašikom brašna, pa postepeno uz stalo mešanje sipati u mleko u kome su se kuvale knedle. Kuvati uz mešanje dok se ne dobije ujednaceni zgusnuti krem. Kuvani krem sipati preko knedli, rashladiti i služiti.

Savet