

Šne nokle (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 5 jaja
- 100 g šećera
- 50 g prah šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 3 kesice pudinga od vanile

Priprema

Staviti mleko da se kuva sa šećerom i vanil šećerom. Istovremeno umutiti cvrst sneg od belanaca u jednoj ciniji sa prah šećerom, a u drugoj umutiti žumanca sa pudingom i razrediti sa malo mleka. Kada je mleko pocelo da kljuca, smanjiti vatru i kašikom spuštati nokle (od belanaca), okretati 1 do 2 minuta, rešetkastom kašikom vaditi i stavljati u ciniju. Kada se sve nokle skuvaju, u ostatak mleka sipati razreeni žuti krem i mešati na tihoj vatri dok se ne zgusne. Preliti preko nokli. Ostaviti da se ohlade i dekorisati po želji.

Savet