

Šne-nokle



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleko
- 6 svežih jaja
- 1 štapić vanila
- 10 kašika šećer
- 1 kašičica brašno
- 4 kašičice kakao

Priprema

Staviti da provri litar mleka, dodati malo šećera i štapić vanile.

Od 6 belanaca ulupati cvrst sneg i malo ga zasladiti. Malom kašicom vaditi knedle i spuštati ih u kipuce mleko. Pažljivo ih okretati. Vaditi ih iz mleka rupicastom kašikom. Poreati knedle na tacnu. Ostaviti da se ohlade.

Umutiti žumanca sa 6 kašika šećera, dodati mleko u kom su se kувale knedle, najbolje ohlaeno. Izmiksati. Podeliti krem u dve posude. U jednu dodati kakao. Vratiti na vatru, dodati brašno i kuvati uz mešanje dok ne provri.

Rasporediti knedle u cinijice, preliti kremovima i služiti što hladnije je moguće.

Savet