

Šnenokle (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **6** jaja
- **4 kesice** vanilin šecera
- **6 kašika** šecera
- **1 kesica** puding od vanile

Priprema

Staviti mleko sa šecerom i vanilin šecerom da provri. Za to vreme izmutiti belanca u cvrst sneg. Kad mleko pocne da vri kašikom vaditi belanca i stavljati u kipuće mleko da se kuva. Šim ispliva šne noklu treba okrenuti da se skuva i sa druge strane oko 2 minuta. Gotove šne nokle izvaditi i poredjati u cinije za serviranje. Žumanca izmutiti sa pudingom i ukuvati ih u preostalo mleko. Tako vrucim filom preliti sne nokle i ostaviti ih da se dobro ohlade.

Savet