

Šnenokle (6)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **4** jajeta
- **6 kašika** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **2 pune kašike** brašna

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Sipati mleko u šerpu sa debelim dnom i uključiti ringlu na srednju jacinu. Dok se mleko greje, cvrsto umutiti belanca. Koristiti prvo malu brzinu na mikseru, pa tek onda brzu, da belanci "ne spadnu". Tamo dok mleko pocne da struji, belanca ce biti umucena. Smanjiti jacinu ringle na najmanje i u mleko koje struji supenom kašikom ubacivati knedle od ulupanih belanaca. Kad pocnu da narastaju, okrenuti ih da se skuvaju i sa druge strane. Gotove knedle rešetkastom kašikom vaditi iz šerpe i reati u posudu iz koje cete služiti. Mleko skloniti sa vatre. Žumancima dodati šecer i vanilin šecer, pa dobro umutiti, dok ne pobebe i pocnu da penušaju. Dodati dve pune kašike brašna i prvo ih lagano umešati varjacom, pa tek onda mikserom. U dobijenu smesu uliti kutlacu-dve toplog mleka, pa promešati varjacom, dok se ne sjedini. Mleko vratiti na ringlu, uključiti na najslabiju jacinu, pa uz neprestano mešanje lagano ulivati umucena žumanca. Nastaviti sa mešanjem, sve dok se ne dobije željena gustina (treba da se dobije gusti krem). Im krem bude gotov, preliti njime poreane knedle i ostaviti da se dobro ohladi.

Savet