Šnenokle sa karamelizovanim šecerom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 ml**mleka
- **3** jajeta
- **100 g**šecera
- **3-4 kašike**brašna
- **1 šoljica**mleka

Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca. Šecer istopiti u dublju šerpu da dobije zlatno-žutu boju, preliti toplim mlekom pa ostaviti na vatri da se šecer skroz istopi i kada krene da kljuca, ubacivati kašikom umucena belanca. Okrenuti ih sa obe strane da se skuvaju i vaditi u posudu za služenje, najbolje rupicastom kašikom. Kada sve budu gotove u to mleko u kom su se kuvale, dodati razmucena žumanca sa brašnom i mlekom i još par minuta. Kuvati dok se ne dobije gusta masa. Preliti šnenokle i ostaviti u frižideru da se dobro ohlade.

Savet

Malo drugaiji ukus šnenokli od onih standardnih..