

Zimske šnenokle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 200 gšecera
- 8 kašikagriza
- 350 gcetvrtast keks
- 1,2 lmleka

Ostalo:

- 200 gšlag krema
- 200 ml hladnog mleka
- džem i slatko po želji

Priprema

U tavici naređati keks. U odgovarajuće činije odvojiti žumanca od belanca.

Belanca umutiti u cvrst sneg i kašikom za sladoled vaditi nokle i kuvati u ključalo mleko oko 1 minut.

Kuvane nokle vaditi i ređati preko keksa, pa staviti preko nokli slatka (kao na slici) po želji.

Žumanca umutiti sa grizom i malo mleka, pa sipati u mleko gde su se kuvale nokle dodati šecer i skuvati krem.

Kuvani krem sipati preko nokli, porežati keks i ostaviti da se dobro ohladi.

Umutiti šlag kremu sa mlekom i premazati preko kolac i ukasiti po želji džemom (kupina, smokva, dunja, višnja, jagoda).

Savet