

Šnenokle (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 150 gšecera
- 2 mleka
- 2 kašikegustina
- 2 kesicevanilin šecera
- maline

Priprema

Mikserom umutiti belanca na pari, dok se smesa ne ujedini i malo ugrije. Skloniti sa vatre, zatim mutiti smesu mikserom dok se ne dobije cvrsta i sjajna masa. U dublju šerpu staviti mleko sa vanilin šecerom i pustiti da provri. Kašikom vaditi šnenokle i spuštati u vrelo mleko. Kuvati šnenokle oko 2 minuta sa svake strane. Gotove izvaditi kašikom u odgovarajucu ciniju. Krem za šnenokle. Mikserom umutiti 5 žumanaca sa šecerom. Dodati 2 kašike gustina i ponovo sve dobro izmešati. Dodati 3-4 kašike vec toplog mleka u kome su se kuvale šnenoklice i mešati da se masa od žumanaca dobro izjednaci. Preostalo mleko u kome su se kuvale šnenokle, staviti da provri, smanjiti temperaturu, dodati smesu od žumanaca i neprestano mešajući žicom, kuvati dok se ne zgusne. Skinuti sa ringle i premestiti u jednu ciniju. Pustiti da se prohladi. Staviti šnenokle u frižider. Zatim šnenokle preliter hladnim umakom. Ostaviti u frižider. Pre služenja šnenokle služiti malinama. Prijatno.

Savet

Šnenokle moraju biti uvek u frižideru.