

Šnenokle (2)

Sastojci

Potrebno je:

- Delimano šerpa iz Delimano Ceramica Prima Seta
- 1 l mleka
- 6 jaja
- 8 kašika kristal šecera
- kašicica brašna
- šipka vanile

Priprema

Zasladite litar mleka sa kašikom šecera, ubacite šipku vanile i stavite da provri u Delimano šerpi.

U meuvremenu ulupajte cvrst sneg od svežih belanaca i kašike šecera. Kad mleko provri, izvadite šipku vanile, pa kašikom vadite nokle od ulupanog snega, spuštajte ih mleko i kuvajte okrecuci ih na jednu i na drugu stranu. Kuvane nokle vadite rešetkastom kašikom i reagte u plicu posudu da se još malo ocede.

Umutite žumanca sa šest kašika kristal šecera i kašicicom brašna. Smesu polako sipajte u mleko u kome su se kувale nokle. Mleko treba da vri, a postupak je isti kao kada se pravi puding. Mešajte stalno da ne zagori i skinite sa vatre kada se zgusne.

Žuti krem razlijte u manje posude, prethodno malo pokvašene, a preko krema poreajte nokle od snega i ostavite da se dobro ohlade.

Savet: Ohlaene šnenokle možete posuti rendanom cokoladom, cimetom, karamelom ili nekim vocem - malinama, jagodama, kupinama, borovnicama...