

Šnenokle (8)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **4** jajeta
- **2 kesice** vanilin šecera
- **2 kašike** brašna
- **5-6 kašika** šecera

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Sipati mleko u šerpu i uključiti ringlu na srednju jacinu i dok se ono greje, umutiti cvrst sneg (šne) od belanaca. Kada mleko pocne polako da vri, smanjiti jacinu ringle na najmanje, uzimati kašikom ulupana belanca i ubacivati ih polako u mleko. Kada pocne obim da im se povecava, okrenuti ih na drugu stranu. Kada su noklice gotove, vaditi ih rešetkastom kašikom i reati u posudu u koju ce biti služene. Kada se sva belanca potroše, skloniti mleko s ringle. Žumancima dodati šecer i vanilin šecer i mutiti mikserom dok smesa ne pobeli, zatim dodati 2 pune kašike brašna i prvo sve lagano promešati varjacom, pa tek onda mikserom. U dobijenu smesu doliti sipacu-dve mleka (onog istog gde su se kuvala belanca) i promešati. Mleko vratiti na ringlu i uključiti na najmanje i uz neprestano mešanje sipati smesu od umucenih žumanaca. Kada se dobije željena gustina (poput krema) skloniti s ringle i sipati u posudu sa skuvanim belancima i ostaviti da se ohladi.

Savet

Kada se mute belanca sa mikserom u poetku koristiti malu brzinu i postepeno poveavati, kako šne ne bi spao. Nemojte da vas brine oblik skuvanih belanaca ili ako se neki malice "izduvaju" posle kuvanja, dok se jede, neprimetno je :)