

Šnenokle



Sastojci

Potrebno je:

- 500 ml mleka
- 4 jaja
- 10 keksa
- 1 kašičica brašna
- šećer
- vanilin šećer

Priprema

Mleko staviti na šporet da vri. Za to vreme umutiti cvrsto 4 belanca.

Kada mleko provri ubacivati kašičicom belanca i brzo ih okretati na drugu stranu i vaditi ih. U ciniju na dno poređati keks i preko njega ređati sneg od belanaca.

Posebno umutiti 4 žumanca sa 4 kašike šećera, a onsa dodati 1 malu kašiku brašna i 2-3 kašike mleka. Dobro umucenu masu potopiti u mleko u kome su se kuvale nokle i kuvati dok se ne zgusne. Kad je krem gotov, dodati vanilin šećer i preliti preko nokli u ciniji. Služiti hladno.