

Šnenokle (10)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **8 kašika** šećera
- **3 kesice** vanilin šećera
- **6** jaja
- **2 kašike** gustina

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca dobro umutiti sa 2 kašike šećera i jednom kesicom vanilin šećera.

U 900ml mleka dodati 3 kašike šećera i kesicu vanilin šećera i staviti na ringlu, da provri. Mleko ne sme jako da vri, nego samo lagano da struji.

Zatim vatru smanjiti i kašikom vaditi nokle i spustati ih u vrelo mleko. Kuvati ih sa jedne strane minut pa lagano okrenuti rešetkastom kašikom i sa druge strane kuvati još minut. Šerpu skloniti sa ringle i rešetkastom kašikom vaditi skuvane nokle u ciniju.

Žumanaca umutiti sa 3 kašike šećera i jednim vanilin secerom, dodati gustin i 100ml mleka. Sipati u vruće mleko u kojem su se kuvale nokle i zakuvati krem. Preliti ga preko nokli.

Savet