

Šne nokle kolec



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **4**belanca
- **4 kašike**brašna
- **12**prašak za pecivo
- Za preliv:
- **500 ml**mleka
- **1**vanilin šecera
- Za fil:
- **4**žumanca
- **1**puding od vanile
- **12 kašika**brašna
- **400 ml**mleka
- **100 g**šecera
- **125 g**putera
- **1 kesica**šlaga
- **100 ml**mleka

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa šećerom u cvrst šam pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh i peci koru na 180 stepeni oko 15 minuta. Fil: Žumanca penasto umutiti sa šećerom, dodati puding, brašno i malo mleka te sve sastojke sjediniti tako da nema grudvica. Ostatak mleka staviti da provri. U njega sipati prethodno pripremljenu smesu i sve zajedno kuvati neprestano mešajući dok se fil ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Umutiti puter i sjediniti sa ohlaenim filom. Mlako mleko pomešati sa vanil šećerom i preliti preko koru. Ostaviti da kora upije fil i filovati koru. Umutiti šlag sa hladnim mlekom i premazati preko fila. Ohladiti kolac i seci.

Savet