

Šnenokle iz rerne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za nokle (knedle):

- **8** belanaca
- **8** kašika šecera
- **1** prstohvatsoli

Za krem:

- **8** žumanaca
- **10** kašika šecera
- **1-2** vanil šecera
- **2** kašike brašna
- **1** kašik gustina
- **1,5** mleka
- **2** kašice ekstrakta vanile

Priprema

Belanca sa solju mutiti u sneg pa onda postepeno dodavati šecer i mutiti dobro desetak minuta da se dobije cvrst šam.

U veliki pleh staviti peki papir i malo ga podmazati uljem, a onda kašikom vaditi knedle i re?ati ih u pleh.

Peci ih u rerni 15-20 minuta na 150-175°C.

Dok se nokle peku spremite krem. Umutiti žicom žumanca sa šećerima i dodati brašno i gustin i malo hladnog mleka pa lagano sipati u ostatak vrelog mleka. Žicom mešati i kuvati dok se krem ne zgusne. Bude gotovo 10-15 minuta.

Krem prohladiti desetak minuta, a onda ga razliti u ciničice i u svaku staviti po jednu ili dve knedle. Kad se još malo prohlade staviti ih u frižider da se sasvim ohlade.

Savet

Ovaj predivni i leti osvežavajući desert nije tesko napraviti i u njemu uživa svaki ljubitelj ukusa vanile. Najčešće se samo tako služi mešutim po želji se može pri služenju posuti mlevenim, pečenim lešnikom (kao ja ovog puta), zatim se može preliti čokoladnim ili karamel prelivom kao i crvenim voćnim. Mogućnosti su razne, a ukus je u svakoj varijanti sjajan, čemu doprinosi i ukus pečenog sama u noklama.