

Šnenokle iz rerne



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za nokle (knedle):

- **8**belanaca
- **8** kašikašecera
- **1** prstohvatsoli

Za krem:

- **8**žumanaca
- **10** kašikašecera
- **1-2**vanil šecera
- **2** kašikebrašna
- **1** kašikagustina
- **1,5** l mleka
- **2** kašiciceekstrakta vanile

Priprema

Belanca sa solju mutiti u sneg pa onda postepeno dodavati šefer 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 reati ih u pleh.

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

Dok se nokle peku spremiti krem. Umutiti žicom žumanca sa šecerima 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 prohладити десетак минута, а онда га разлitti у цинице и у сваку ставити по једну или две кнедле. Кад се још мало прохладе ставити ih у frižider да се сасвим охладе.

Savet

Ovaj predivni и лети осvezавајуи desert nije тешко направити и у њему ужива сваки ljubitelj ukusa vanile. Надајуће се само тако služi меутим по жељи се може при слуženju posuti mlevenim, peenim lešnikom (као ја ovог puta), затим се може prelitи okoladnim ili karamel prelivom kao i crvenim vonim. Mogunosti су razne, а укус је у свакој varijanti sjajan, ему doprinosi и укус peenog same u noklama.