

Šne-nokle (pticje mleko)

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 5 jaja
- 150 g šećera u prahu
- 2 vanilin šećera
- 10 komada keksa domaćica
- 10 šupljih štapica
- 1 kašika brašna

Priprema

Mleko stavi u širu šerpu da provri. Za to vreme odvoji belance od žumanca. Stavi u dublju posudu.

Umuti cvrst sneg. Kašikom vaditi i staviti u mleko, da se skuva na tihoj vatri.

U posude gde ćeš služiti prvo stavi, po dva keksa i preko po 3 komada kivanog belanca. Kada je to gotovo umutiti žumanca, sa šećerom i 1 kašikom brašna, te dodaj malo mleka, da se ravnomerno umeša i ukuvaj u mleko.

Dobiceš veoma ukusan krem. Skiniuti sa štednjaka, dodaj vanilin šećer i preli preko belanaca. Ukrasi štapicima.