

# **Šne-nokle (pticje mleko)**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 l mleka
- 5 jaja
- 150 g šecera u prahu
- 2 vanilin šecera
- 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 će služiti prvo stavi, po dva keksa i preko po 3 komada kuvenog belanca. Kada je to gotovo umutiti žumanca, sa šecerom 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 šecer i preli preko belanaca. Ukrasi štapicima.