

Šnenokle (12)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**jaja
- **1** l mleka
- **10** kašika šecera
- **1** kesica puding od vanile
- **1** kesica vanil šecera

Priprema

Belanca odvojimo od žumanaca, belanca izlupamo u cvrst sam. Od ukupnog mleka odvojimo 1 dl ostalo stavimo da se kuva. Kada mleko krene da vri kašikom vadimo sam i spustamo u mleko prvo kuvamo jednu pa drugu stranu. Kuvnsni šam vadimo i odlažemo sa strane.

Žumanca penasto izradimo sa secerom vanil šecerom, pudingom i dodamo 1 dl hladnog mleka. U mleko u koje smo kuvali sam ukuvamo žumanca.

Na tihoj vatri kuvamo fok nam se ne zgusne i krenu mehurici.

U dobijenu smesu stavimo predhodno skuvani šam.

Razhladimo i služimo u porcije.

Savet

Lako se spema, a jako ukusna poslastica.