

Šnenokle sa prelivom od jagode



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **6** jaja
- **6 kašika** šecera
- **4 kesice** vanil šecera

Preliv:

- **100 g** jagoda
- **1 kašika** šecera

Priprema

Staviti mleko sa šecerom i vanilin šecerom da provri. Za to vreme izmutiti belanca u cvrst sneg. Kad mleko pocne da vri kašikom vaditi belanca i stavljati u kipuce mleko da se kuva. im ispliva šnenoklu treba okrenuti da se skuva i sa druge strane oko 2 minuta. Gotove šnenokle izvaditi i poredjati u cinije za serviranje. Žumanca izmutiti i ukuvati ih u preostalo mleko. Tako vrućim filom preliti snenokle. U šerpicu staviti oko 100 g jagoda i kašiku šecera. Kuvati na tihoj vatri oko 5 minuta samo toliko dok jagode puste sok. Ne treba dugo kuvati da se jagode ne bi raspale, trebaju ostati cele. U svaku ciniju sa šnenoklama raporediti po malo preлива. Ostaviti da se ohladi prvo na sobnoj temperaturi, a onda u frižideru.

Savet