

Šnenokle sa borovnicama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l** mleka
- **6** jaja
- **6 kašika** šecera
- **4 kesice** vanilin šecera

Preliv:

- **100 g** borovnica
- **1 velika kašika** šecera
- **50 ml** vode

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 kipuće 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 borovnica, kašiku šecera i vodu. Kuvati na tihoj vatri oko 5 minuta samo toliko dok borovnice puste sok. U svaku ciniju sa šnenoklama raporediti po malo preliwa. Ostaviti da se ohladi prvo na sobnoj temperaturi, a onda u frižideru.

Savet