

Salzburške nokle



Sastojci

Potrebno je:

- 90 g maslaca
- 8 jaja
- 3 kašike brašna
- 120 g šećera u prahu
- 2 kesice vanil-šećera
- 4 kašike toplog mleka
- 4 kašike šećera u prahu

Priprema

Vatrootainu posudu (zapremine 1,5 l) premazati maslacem.

Umutiti maslac sa žumancima. Vrsto ulupati sneg od belanaca postepeno dodajući šećer i vanil-šećer. Ulupana belanca dodati u smesu od žumanaca. Sipati toplo mleko u pripremljenu vatrootalnu posudu, dodati smesu i peci, u prethodno (na 180°C) zagrejanj pecnici, petastak minuta. Iskljuciti pecnicu i ostaviti nokle još pola sata da se hlade. Tokom pecenja, nokle ce isplivati ali se tokom hlađenja spuštaju. Posuti šećerom u prahu i servirati tople nokle.