

Šnenokle



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 1 llatkog mleka
- 1 kesicavanilin šecera
- 7 supene kašikešecera
- 2 supene kašikešecera u prahu
- 2 supene kašikebrašna
- cimet

Priprema

Od 1 litra mleka odvojiti jednu šolju, a u ostatak dodati 2 kašike šecera, vanilin šecer i prokuvati.

Odvojiti belanca od žumanca. Belance umutiti u cvrst sneg i dodati 2 kašike šecera u prahu. Kašikom vaditi nokle i spustati ih u vrelo mleko. Kuvati ih po 5 sekunde sa jedne strane, pa sa druge. Vaditi rešetkastom kašikom.

5 žumanaca umutiti sa 5 kašika šecera i dve kašike brašna. Masu razrediti šoljom mleka i sipati u kljucalo mleko, krem da bude reži nego puding. I preliti ga preko nokli.

Ostaviti da se ohladi. Servirati u male staklene cinije i posuti cimetom.

Savet