

Salzburške noke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6jaja**
- **7 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **3 kapi**ekstrata vanile
- **300 ml**mleka
- **1 pakovanje**zamrznutih malina ili crvenog mixa
- šećer u prahu
- **5 kašika**šecera

Priprema

Umutiti jaja i dodati šećer, mutiti 10 minuta, dodati brašno i aromu vanile i lagano promešati.

U tepsiji kojoj cete peci naliti mleko i staviti da provri, preko vrelog mleka naliti smesu, i staviti da se pece. Peci dok gornji sloj ne požuti. Donji sloj treba da ostane kremast, a dornji da se zapeče.

Prokuvati voće sa šećerom i malo vode. Iseci parce i lagano staviti na tanjur. Ukrasiti šećerom u prahu i staviti okolo prokuvano vole, hladan biskvit, toplo voće.

Savet