

Pticje mleko (Šnenokle)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za žuti krem:

- **1** mleka
- **200 g** kristal šećera
- **1 kesica** vanilin šećera-burbon
- **5** žumanaca
- **2 kašike** kristal šećera
- **2 prepune kašike** skrobnog brašna
- **malovode** ili mleka

Za nokle:

- **5** belanaca
- **malosoli**
- **125 g** kristal šećera
- **1 kesica** vanilin šećera - burbon

Za sme?i krem:

- **2 kašike** kakao praha
- **3 kašike** kristal šećera
- **2-3 kašike** vode ili mleka

Priprema

Priprema nokla od belanaca: Belanca sa malo soli ulupati u cvrst sneg, dodati šecer i vanilin šecer i dobro ulupati. Litru mleka staviti u šerpu, dodati 200 gr. šecera i vanilin šecer burbon te staviti na laganu vatru. Dok se mleko greje pripremiti sastojke za žutu i smežu kremu: Škrobno brašno pomešati sa malo vode ili mleka, tek toliko da se može razmutiti. Žumanca sa 2 kašike šecera mikserom umutiti u penastu masu te dodati razmuceno škrobno brašno i još malo umutiti. Kakao prah pomešati sa šecerom i dodati vode ili mleka da se kakao razmuti. Kada se mleko zagreje kašikom vaditi snežne nokle i spuštati ih u mleko. Ja sam ih kuvala po 5 komada u tri ture radi lakšeg okretanja. Ćim se završi sa spuštanjem pete nokle odmah se nokle okrenu da se malo kuvaju i sa druge strane. Nokle vaditi rupicastom kašikom da se prilikom vaenja mleko ocedi i stavljati u dve posude u kojima ce biti servirano. Kad se završi sa kuvanjem nokla, posude u kojima su nokle lagano nagnuti nad mlekom da se višak mleka ocedi.

Umucenim žumancima sa škrobnim brašnom dodamo dve kutlace vrelog mleka, promešamo varjacom i polagano ulivamo u mleko u šerpi uz mešanje, i kuvamo na laganoj vatri par minuta, samo toliko da baci kljuc.

Vrelu žutu kremu polagano iz šerpe prelijemo u posude za serviranje preko nokla, a u šerpi ostavimo samo toliko žute kreme da pokrije dno. Šerpu vratimo na vatru, dodamo razmucen kakao i malo promešamo na laganoj vatri.

Smežu kremu prelijemo preko nokla.

Savet

Od ove mere se dobiju dve posude ptižjeg mleka. Moja majka je radila nokle bez šeera i nisam ih volela, te kada sam sama poela da radim šnenokle prvo što sam uradila je da belancima dodam šeer i vanilin šeer i od tada uživam i u kremu i u noklama. To je brz i lep desert, a prema želji može i bez kakao krema.