

Šne nokle



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Šne nokle:

- **1** mleka
- **6** belanaca
- **9 kašika** šecera
- **3** vanilina šecera
- **1 kašika** limunovog soka

Krem:

- **6** žumanaca
- **6 kašika** kašika šecera
- **3 kašike** pudinga od vanile
- **150 ml** mleka

Priprema

Staviti mleko da provri sa 6 kašika šecera i vanil šecerom. Posebno umutiti sneg od 6 belanaca, 3 kašike šecera i sokom od limuna. Uzimati po kašicicu šlaga (od belanaca), stavljati u mleko koje vri (ne sme jako da kljuca), pa obe strane kuvati oko 3 minuta. Kuvane knedle vaditi rešetkastom kašikom i re?ati ih u posudu koja vama odgovara.

Krem: Umutiti 6 žumanaca sa 6 kašika šecera. dodati 3 kašike pudinga pa sve razrediti sa 150 ml hladnog mleka. Sve zajedno sipati u vrelo mleko (gde su se kuvala belanca). Kuvati dok se krem ne zgusne. Krem preliti preko šne nokli, pa poslužiti kada se dobro ohladi.

Savet