

Shnenokle



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je

- **1 l** mlijeka
- **4 kašike velike** šecera
- 5 jaja
- **1 puna velika kašika** brašna
- **1 korica** limuna
- vanil šecer
- **1 komad** putra
- grubo ribanom crna cokolada

Priprema

Belanjke istuc u cvrst snijeg s prstohvatom soli, i dvije vrecice vanil šecera. Žumanca izmiksati sa šecerom, dodati brašno. Belanja vaditi velikom žlicom i zakuhati u provrelo mlijeko. Vaditi šupljom kašikom u posudu obloženu pettit keksima. U preostalo mlijeko naribati kloricu limuna, vanili šecera 2 do 3, malo putera i zakuhati pripremljenu smjesu od žumanca. Kuhati stalno mešajući par minuta. Gotovu rijetku kremu preliti u zdjelu s noklicama od bjelanjka. Kad se poslastica malo prohladi posuti je grubo ribanom crnom cokoladom. Skroz hladno odložiti u frižider na par sati. Može se pri služenju ukrasiti i sezonskim voćem npr. jagodama. Dobar tek!!

Savet

Ovo je idealna poslastica za ljeto. Posebno za mlade domaćice.