

Zimske šnenokle



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5jaja**
- **200 gšecera**
- **8 kašikagriza**
- **350 g** cetvrtast keks
- **1,2 l** mleka

Ostalo:

- **200 g** Šlag krema
- **200 ml** hladnog mleka
- džem i slatko po želji

Priprema

U tavici nareati keks. U odgovarajuće cinije odvojiti žumanca od belanca.

Belanca umutiti u cvrst sneg i kašikom za sladoled vaditi nokle i kuvati u kljucalo mleko oko 1 minut.

Kuvane nokle vaditi i reati preko keksa, pa staviti preko nokli slatka (kao na slici) po želji.

Žumanca umutiti sa grizom i malo mleka, pa sipati u mleko gde su se kuvale nokle dodati šefer i skuvati krem.

Kuvani krem sipati preko nokli, poreati keks i ostaviti da se dobro ohladi.

Umutiti šlag kremu sa mlekom i premazati preko kolac i ukrasiti po želji džemom (kupina, smokva, dunja, višnja, jagoda).

Savet