Šnenokle (9)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 l**mleka
- **2** jajeta
- **1 kašika**brašna
- **1 kašika**šecera

Priprema

Mleko staviti da se kuva. Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca mikserom izlupati u cvrst sneg. Kad je mleko pocelo da kuva, kašikom vadite belanca i stavljajte u mleko, vatra ne smije biti jaka.. Kuvati sa svake strane oko 1 minut, pa okrenuti. Vaditi belanca u zdelu. Žumanca dobro izraditi sa šecerom, potom dodati brašno i njega lepo umutiti sa žumancima, lagano dodavati malo prohlaeno mleko i sve mutiti. Mleko vratiti na ringlu, polako sipati žumanca uz stalno mešanje. Kada je dobilo gustinu poput pudinga gotovo je... Preliti preko belanaca. Pre upotrebe dobro ohladiti.

Savet