

Šnenokle (10)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l mleka**
- **8 kašika šecera**
- **3 kesice vanilin šecera**
- **6 jaja**
- **2 kašike gustina**

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca dobro umutiti sa 2 kašike šecera i jednom kesicom vanilin šecera.

U 900ml mleka dodati 3 kašike šecera i kesicu vanilin šecera i staviti na ringlu, da provri. Mleko ne sme jako da vri, nego samo lagano da struji.

Zatim vatru smanjiti i kašikom vaditi nokle i spustati ih u vrelo mleko. Kuvati ih sa jedne strane minut pa lagano okrenuti rešetkastom kašikom i sa druge strane kuvati još minut. Šerpu skloniti sa ringle i rešetkastom kašikom vaditi skuvane nokle u ciniju.

Žumanaca umutiti sa 3 kašike šecera i jednim vanilin secerom, dodati gustin i 100ml mleka. Sipati u vrueće mleko u kojem su se kuvale nokle i zakuvati krem. Preliti ga preko nokli.

Savet