



Šnenokle s kurkumom

⌚ 30—40 Min   

Priprema

- 1 Za pripremu šnenokli: Ulijte mlijeko u posudu za kuhanje. Izvadite sadržaj mahune vanilije nožem i stavite mahunu u istu posudu. Zakuhajte mlijeko.
- 2 Razdvojite žumanjke i bjelanjke. Bjelanjke sa šećerom tucite dok ne formirate čvrste vrhove. Oblikujte dobiveni meringue u loptice i kuhajte u mlijeku oko 2 minute.
- 3 Za pripremu kreme od vanilije: U posudu dodajte mlijeko, slatko vrhnje za tučenje, mljevenu kurkumu, mahunu vanilije iz koje ste nožem izgrebli sadržaj te njen sadržaj i zagrijte uz stalno miješanje. Zatim maknite s vatre.
- 4 Pomiješajte žumanjke i šećer u zdjeli do blijedožute boje.
- 5 Mješavinu žumanjka i šećera dodajte u mlijeko. Kuhajte uz miješanje na umjerenj vatri dok se krema ne zgusne.
- 6 Ohladite kremu. Poslužite šnenokle s hladnom kremom od vanilije i uživajte.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za šnenokle

500 ml	Mlijeka
6	Bjelanjaka
100 g	Šećera
1 kom.	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić

Za kremu od vanilije

200 ml	Mlijeka
200 ml	Slatkog vrhnja za tučenje
6	Žumanjaka
100 g	Šećera
1 kom.	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić
2 čajne žličice	♦ Kurkuma mljevena

