

Bezé noky s krémem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vanilkový pudink 25 g
- pískový cukr 3 lžíce
- cukr 2 lžíce
- vejce 3 ks
- mléko 0.5 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z bílků ušleháme tuhý sníh a zašleháme do něho 3 vrchovaté lžíce pískového cukru
2. Lžící vykrajujeme noky a vkládáme je do horké vody (ne vroucí), necháme je spařit a vyndáme je děrovanou lopatkou
3. V mléce rozšleháme vanilkový pudinkový prášek, žloutky a 2 lžíce cukru
4. Za stálého šlehání metlou uvedeme do varu a krátce povaříme
5. Noky rozdělíme do pohárů, přelijeme krémem a lžící vaječného koňaku.