

# Sněhové nočky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- Bílek 1 ks
- Cukr 1 ks
- Mléko 1 ks
- Puding 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Bílky ušleháme na hodně tuhý sníh a podle chuti opatrně vmícháme cukr. Lžičkou vykrajujeme nočky, které zavaříme do horkého mléka, do kterého můžeme vhodit lusk vanilky. Jakmile nočky nabudou, vyndáme je na misku, a z mléka, ve kterém jsme je vařily, upravíme vanilkový(jahodový, malinový, mandlový - podle zvoleného pudinku) krém. Nočky krémem polejeme a podávají se teplé nebo i studené. Hodně dobré jsou doplněné rozmačkanými jahodami, malinami nebo libovolným ovocem. Dají se postrouhat čokoládou, zkrátka co koho napadne, podle momentální chuti. Využívám tak zbylé bílky.