

CARSKI PRAŽENEC

SESTAVINE ZA 3 OSEBE:

jajca	4
mleko	0,5 l
moka	22 dag
sladkor	2 žlici
sol	ščepec
olje	1 dcl
rozine	1 pest
maslo	5 žlic

Priprava:

Rumenjake, mleko, moko, 1 žlico sladkorja in sol gladko vmešamo. Preden vmešamo moko presejemo, da jo zrak prevetri in jo umešamo v maso. To bo dalo masi še dodaten volumen in lahkoto.

Iz beljakov in druge žlice sladkorja stepemo sneg. Sneg dodamo zmesi iz rumenjakov in ostalih sestavin. Rahlo in počasi stepeni sneg umešamo v gladko maso.

Cesarski praženec pečemo tako kot palačinke. Ko so na obeh straneh pečene, jih zdrobimo in polagamo v drugo kozico. Po želji testu primešamo rozine.

Serviramo ga z nasmeškom in po želji tudi s sladkorjem v prahu.

