



Cesarski šmoren (praženec)

Chef Marko Jerič

Vrsta jedi: prigrizek

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Iz jajc ločimo beljake in rumenjake. Rumenjake, sladkor, mleko in moko zmešamo. Iz beljakov in ščepeca soli stepemo sneg, ki ga nato narahlo vmešamo v maso, zraven stesemo še brusnice. Maso vlijemo v ponev in jo počasi pečemo, razkosamo in zmešamo. Postrežemo toplo z žličico marmelade in sladkorjem v prahu. Pa dober tek ;-)

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 3 jajca
- marmelada
- 50 g sladkorja
- 200 g moka
- 2 dcl mleka
- sladkor v prahu (za posip)
- ščepec soli
- 50 g brusnic