



CARSKI PRAŽENEC

Klasična, svetovno znana avstrijska sladica iz »žvrkljanega« testa z rozinami.

Čas priprave: 25 minut.

Sestavine za dve osebi:

- 2 jajci
- 3-4 žlice olja
- ščepec soli (1/3 čajne žličke)
- vrečka vaniljevega sladkorja
- 250 – 300 g moka
- 2 dcl mleka
- 2/3 vrečke pecilnega praška
- sladkor v prahu (po želji)
- rozine (po želji)



Za zraven: kislá smetana, marmelada, čežana, čokoladni namaz, stepena sladka smetana idr.

Priprava:

1. V manjšo posodo zlijemo mleko, jajca, dodamo moko, pecilni prašek, vanilin sladkor, sol in vse z električnim mešalnikom dobro zmiksamo. Masa ki nastane mora biti dokaj gosta. Vsaj še enkrat toliko kakor masa za palačinke.
2. V ponvi segrej 3-4 žlice olja, ne preveč, da se masa ne bo takoj preveč zapekla. V ponev nato zlij maso za prazhenec. Pečeš na nizki temperaturi in s pokrovko čez posodo. Predlagam posodo, ki ima tako dno, da se hrana ne prime na njo.
3. Maso pustiš kakšnih 5 minut pri miru. Nato s kuhalnico malo privzdigni maso in preveri kakšne barve je skorja. Ko skorja postane rumeno-rjavkaste barve, celotno maso obrni okrog. Nič hudega, če se ti je testo prelomilo in ni več v enem kosu. Nato peci maso še na tej strani kakšnih 5 minut, da se lepo zapeče.
4. Prazhenec nato položi na ravno podlago ter ga z nožem razreži na kocke, le te pa potem po želji posuj s sladkorjem v prahu. Zraven lahko dodate marmelado, čokoladni namaz, kisló smetano ali stepeno sladko idr.

Carski prazhenec vsebuje tudi rozine, ki pa nekaterim ne teknejo, zato jih izpustijo. Če jih imaš rad, jih lahko dodaš v maso tik pred peko.

Pa dober tek!