

Císařský trhanec

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- polohrubá mouka 250 g
- sůl 1 lžička
- vanilkový cukr 1 ks
- nastrouhaná citronová kůra 1 lžička
- vejce 4 ks
- mléko 500 ml
- máslo na pečení 50 g
- rozinky v rumu 1 hrst
- podle chuti cukr moučka 1 ks
- trocha kompot nebo pikantní zavařenina (brusinková apod.) 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Rakousko

Počet porcí: 2

Postup:

Smícháme mouku, sůl, vanilkový cukr a citronovou kůru. Žloutky rozmícháme v mléce a přilijeme je k mouce. Vymícháme hladké těsto (podobné jako na lívance) a necháme je asi 15 minut odpočinout. Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh a zlehka jej vmícháme do těsta.

Na větší pánvi rozejdeme část másla, vlijeme polovinu těsta, posypeme je rozinkami a přiklopíme pokličkou. Když je spodní strana opečená, roztrháme těsto na menší díly, obrátíme je, přidáme opět kousek másla, pocukrujeme moučkovým cukrem a opečeme dozlatova. Stejně připravíme i druhý trhanec.

Na talíři pokapeme trhanec kompotem nebo rozmíchanou zavařeninou.