Císařská omeleta ,,Kaiserschmarrn" pro Franze Josefa I.

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Mléko 500 ml
- Cukr krupice 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Rum 1 lžíce
- Hladká mouka 400 g
- Vejce 4 ks
- Rozinky 60 g
- Máslo 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Moučkový cukr na posypání 4 lžíce
- **JABLEČNÉ PYRÉ**
- Jablka 3 ks
- Cukr 100 g
- Skořice (celá) 1 ks
- Voda 200 ml
- Citron (štáva) 0.5 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Rakousko

Postup:

Studené mléko scmíháme s dvěma lžícemi cukru a špetkou soli. Gurmáni můžou přidat rum. Smícháme s moukou, nakonec přidáme žloutky, které jen opatrně vmísíme do těsta.

Z bílků vyšleháme pevný sníh a opatrně smícháme s těstem, nakonec vmícháme rozinky. Konzistence těsta by měla být hustší, než když děláme těsto na palačinky.

Na teflonové pánvi rozpustíme dvě lžíce másla a nadýchané těsto vložíme do pánve. Pánev přiklopíme a pomalu necháme spodek těsta opéct dozlatova. Opatrně otočíme a opět přiklopíme. Když je těsto upečené (zjistíme píchnutím špejlí, po vyjmutí zůstane čistá), dvěma malými vařekami těsto natrháme na nepravidelné kousky velikosti cca 2 cm. Přidáme zbývající lžíci cukru a lžíci másla, lehce smícháme a počkáme, než cukr lehce zkaramelizuje.

Podáváme posypané moučkovým cukrem a s jablečným pyré.

JABLEČNÉ PYRÉ
Jablka oloupeme a odstraníme jádřinec. Nakrájíme je na malé kostičky a dáme vařit do vody, zároveň přidáme cukr, skořici a citronovou šťávu. Vaříme cca 10 minut. Necháme vychladnout na pokojovou teplotu, skořici vyndáme.

Zchladlá jablka i s vodou rozmixujeme a propasírujeme přes sítko.