



## Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

### Za praženec

|          |                                        |
|----------|----------------------------------------|
| 5        | Jajc                                   |
| 3 žlice  | Sladkorja                              |
| 180 g    | Gladke moko                            |
| 350 ml   | Mleka                                  |
| 50 g     | Rozin                                  |
| 1 žlica  | Ruma                                   |
| 1 žlica  | ♦ Bourbon vanilijev<br>sladkor v prahu |
| 1 ščepec | ♦ Morska sol jodirana                  |

### Za karamelizacijo

|         |                                  |
|---------|----------------------------------|
| 100 g   | Masla                            |
| 2 žlici | Sladkorja                        |
|         | Sladkor v prahu za<br>dekoracijo |

### Za porove slive

|          |                   |
|----------|-------------------|
| 400 g    | Zrelh sliv        |
| 100 g    | Trsnega sladkorja |
| 100 ml   | Rdečega vina Port |
| 8 cl     | Slivovega likerja |
| 1 žlička | ♦ Poper črni celi |

# Carski praženec s poprovimi slivami

⌚ 30—40 Min ♡ ♡ ♡

## Priprava

- 1 Umijte slive, jih razpolovite ter odstranite koščice.
- 2 V ponvi kuhajte poper, trsni sladkor, vino ter liker, da dobite sirup.
- 3 Dodajte slive ter kuhajte približno 20 minut.

**NAMIG:** Če je možno, slive pripravite dan prej, da se do serviranja res napijejo sirupa.

- 4 Za praženec zmešajte mleko, rumenjake, bourbon vanillin sladkor, moko ter ščepec soli. Dodajte rum in rozine.
- 5 Beljake skupaj z sladkorjem v prahu stepite v čvrst sneg nato pa primešajte v mešanico za praženec.
- 6 V ponvi s premer med 24 in 28 cm stopite maslo dodajte meso ter kratek čas pustite na ognju.
- 7 Praženec dajte v pečico segreto na 180°C ter ga pecite 20 do 25 minut.
- 8 Praženec razkosajte z vilicami. Segrejte maslo in sladkor, da se lepo karamelizirata, dodajte praženec. Pred serviranjem ga posujte s sladkorjem v prahu ter dodajte slive.

