



# 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.

## Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

### Za praženec

5	Jajc
3 žlice	Sladkorja
180 g	Gladke moke
350 ml	Mleka
50 g	Rozin
1 žlica	Ruma
1 žlica	♦ Bourbon vanilijev sladkor v prahu
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

### Za karamelizacijo

100 g	Masla
2 žlici	Sladkorja
	Sladkor v prahu za 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

