



Кайзершмарн с пиперливи сливи

⌚ 30—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За сливите

400 g	Сини сливи
100 g	Кафява захар
100 ml	Червено вино Порто
80 ml	Сливов ликьор
1 ч.л.	♦ Пипер меланж на зърна

За тестото

5 бр.	Яйца, разделени
3 с.л.	Кристална захар
180 g	Пресято брашно
350 ml	Мляко
50 g	Стафиди
1 с.л.	Ром
1 с.л.	♦ Бурбонска ванилова захар
	♦ Морска сол

За карамелизирането

100 g	Масло
2 с.л.	Кристална захар
	Пудра захар за поръсване

- 1 Измийте сливите, нарежете ги на половинки и махнете костилките.
- 2 Разбъркайте останалите съставки за пиперливите сливи. Изсипете ги в един тиган и ги оставете да се сиропират. Добавете сливите и оставете за 20 минути.

СЪВЕТ: Най-добре е да пригответе сливите от предишната вечер и да ги държите в хладилник, за да поемат от сиропа възможно най-много.

- 3 За да пригответе тестото за Кайзершмарн, разбъркайте млякото, жълтъците, ваниловата захар, брашното и щипка сол. Накрая добавете ром и стафиди.
- 4 Разбийте белтъците със захарта и ги добавете към пригответеното тесто в стъпка 3, като разбърквате внимателно.
- 5 Загрейте маслото в тиган, подходящ за фурна. Изсипете тестото за Кайзершмарн и оставете да се запече за кратко на котлона.
- 6 Преместете тигана в предварително загрята фурна и опечете на 180°C за около 20-25 минути.
- 7 Разкъсайте Кайзершмарн на парчета с помощта на вилица. Карамелизирайте маслото и захарта в един тиган и добавете палачинките.
- 8 Сервирайте с поръсена пудра захар и пиперливи сливи.

