Кайзершмарн с пиперливи сливи

30—40 Минути

Подготовка

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 приготвите сливите от предишната вечер и да ги държите в хладилник, за да поемат от сиропа възможно най-много.

3 За да приготвите 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 приготвеното тесто в стъпка 4, 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.

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