

# Društvo gluhih in naglušnih Podravja Maribor

Kuharsko delavnico vodi: Mira Meš Pivec

Prostovoljci: Andrej Vivod, Andrej Trifunovič

## CARSKI PRAŽENEC ALI PO DOMAČE ŠMOREN IN JABOLČNI KOMPOT



### Sestavine : 15 – 20 ljudi

15 – 20 jajc

polnomastno mleko

moka ostra ali tudi mehka

sol

sladkor

pecilni

vanilj sladkor

sladkor v prahu za posip

### Priprava:

#### Priprava:

Rumenjake, polovico mleka, moko, sladkor in sol gladko stepemo. Iz beljakov stepemo sneg. Preostalo mleko in sneg dodamo zmesi iz rumenjakov in ostalih sestavin. Zmešamo. Primešamo pecilni prašek in vanilij sladkor

Cesarski praženec pečemo tako kot palačinke. Ko so na obeh straneh pečene, jih z leseno kuhlenco razkosamo ali (zdrobimo na manjše koščke) in polagamo v drugo kozico. Po želji testu primešamo rozine.

Preden postrežemo ga posujemo s sladkorjem v prahu.

Posebej pripravimo kompot najbolje iz domačih jabolčk.

Želimo dober tek!

