



JERNEJ KITCHEN

CARSKI PRAŽENEC (ŠMORN)

Carski praženec ali šmorn je odlična avstrijska jed, ki jo obožujemo tudi Slovenci. Ta recept je za puhast, slasten carski praženec, pripravljen enostavno.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

CARSKI PRAŽENEC (ŠMORN)

2 žlici masla

180 g gladke bele moke, tip 500

1/2 čajne žličke pecilnega praška

3 jajca

90 g sladkorja

300 g mleka

1/2 žličke vanilijeve esence ali semen

1 čajna žlička ruma (poljubno)

2 žlici sladkorja v prahu

2 žlici masla (za kuhanje)

TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev z dvojnimi dnoma (24 cm)

skleda

električni mešalnik

metlica

kuhinjska lopatica

RJAVO MASLO

Ponev z dvojnimi dnoma premera 24 cm pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo maslo in pustimo, da se začne topiti. Opazili bomo, da se bo začel peniti. Maslo pustimo, da se topi tako dolgo, dokler ne zavohamo odlične oreščkaste arome, maslo pa postane svetlo rjavo. Odstavimo iz ognja in pustimo, da se ohladi na sobno temperaturo.

SUHE SESTAVINE IN JAJCA

Moko, sol in pecilni prašek premešamo v skledi. Beljake in rumenjake ločimo v dve skledi. Beljake stepemo z ročnim električnim mešalnikom. Ko se začnejo peniti, postopoma dodamo sladkor in stepemo do čvrstih vrhov. Postavimo na stran.

ZMES ZA ŠMORN

K rumenjaku dodamo dve žlici suhih sestavin in dobro premešamo da dobimo gladko pasto. Dodamo polovico mleka in preostalo moko. Dobro premešamo s kuhinjsko metlico. Dodamo še preostalo mleko, vaniljo, rum (poljubno) in rjavo maslo (sobne temperature). Premešamo v gladko zmes. Nato nežno po tretjinah s krožnimi gibi vmešamo stepene beljake. Zelo zelo pomembno je, da z nežnimi krožnimi gibi vmešamo beljake v zmes, saj moramo dobiti rahlo zmes za šmorn.

KUHANJE

Enako ponev z dvojnimi dnoma premera 24 cm pristavimo na šibek ogenj. Dodamo maslo (2 žlici) in pustimo, da se raztopi. Zmes za carski praženec vlijemo v ponev in pokrijemo s pokrovko. Kuhamo 15 - 20 minut pri šibkem ognju, oziroma tako dolgo, da je carski praženec zlato rjavo zapečen na spodnji strani. S kuhinjsko lopatico razdelimo šmorn na štiri enake dele

in previdno obrnemo. Kuhamo še 10 minut (odkrito, brez pokrova).

POSTREŽEMO

S kuhinjsko lopatico ali z vilico raztrgamo na manjše kose. Povečamo ogenj in posujemo s sladkorjem v prahu. S kuhinjsko lopatico redno premešamo carski praženec in kuhamo še 2 - 3 minute, da se sladkor karamelizira in dobimo hrustljivo skorjico. Postrežemo takoj. Poljubno še enkrat posujemo s sladkorjem v prahu in postrežemo z najljubšo toplo marmelado (najina najljubša je slivova marmelada) ali s sadnim kompotom. Dober tek.