Kaiserschmarrn – omlet cesarski

Kaiserschmarrn to słodki omlet, który wywodzi się z kuchni austriackiej. Idealny puszysty deser, który z powodzeniem można podać na słodkie śniadanie.

Składniki omletu cesarskiego – kaiserschmarrn

Składniki kaiserschmarrn nie są szczególnie wyszukane. Wyjątkowym ten deser czyni sposób przygotowania i podania. Oto co będzie potrzebne:

- 3 jajka
- 1/2 szklanki mąki
- 1/2 szklanki mleka
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- szczypta soli
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki rodzynek namoczonych w gorącej wodzie (można pominąć)
- do podania: powidła śliwkowe (tradycyjny dodatek), prażone jabłka, ulubiony dżem, cukier puder lub świeże owoce.

Jak zrobić tradycyjny austriacki kaiserschmarrn

1. Mąkę i mleko wymieszaj rózgą kuchenną w misce.
2. Dodaj żółtka jajek, białka umieść w oddzielnej misce.
3. Do masy dodaj cukier waniliowy i rodzynki, ponownie

wymieszaj.

4. Białka ubij na sztywną pianę i delikatnie, za pomocą łopatki połącz z masą, nie mieszaj intensywnie, żeby nie opadły.
5. Na patelni rozpuść masło, kiedy na powierzchni zacznie zbierać się piana, usuń ją łyżką. Możesz też użyć masła klarowanego.
6. Na gorące masło wylej omlet i smaż około 5 minut na rumiano.
7. Obróć omlet na drugą stronę. Nie przejmuj się, jeśli pęknie.
8. Gdy druga strona będzie gotowa, rozdziel omlet za pomocą dwóch widelców na mniejsze części. Staraj się obracać je tak, aby były dobrze wypieczone.
9. Gotowy omlet przełóż na talerze, oprósz cukrem pudrem i udekoruj dodatkami: powidła, dżem, owoce… Kaiserschmarrn smakuje wybornie także z cynamonem.