

Kajzeršmarn | Šmarne| Kaiserschmarrn



- 1 veće jaje
- 60 g glatkog brašna
- 125 ml mljeka
- 15 g šećera
- 1/3 vrećice vanil šećera
- 0,03 l ruma ili rakije šljivovice
- 1/4 MŽ soli
- 10 kom. brusnica ili groždica
- 10 g masla (za pečenje)

[Op. a] Kajzeršmarn ili samo šmarn je desert koji se sprema od istih sastojaka kao i palačinke, ali izgledom i okusom je potpuno različit. [/Op. a]

Priprema tijesta za kajzeršmarn

Prvo razdvojite žumanjke od bjelanjaka.

Žutanjke umutite sa rumom, šećerom, soli i vanil šećerom. U smjesu pjenjačom umutite brašno.

www.moja-kuhinja.com



Kada je tijesto za kajzeršmarn glatko i bez grudica, dodajte mu uz što manje mješanja, bjelanjke koje ste istukli u tvrdi snijeg. To je najbitnije, jer inače kajzeršman ne bude zračan.

Na kraju dodajte grožđice ili brusnice.

Snijeg od bjelanjka je najbitniji jer on kajzeršmarnu daje zračnost.

Pečenje i okretanje

kajzeršmarna zahtjeva malo vježbe.

Za pečenje birajte uvijek tavici za koju imate i tanjur malo većeg promjera.

Kajzeršmarn mora biti 1-2 cm debeo, moja smjesa je dovoljna za tavicu od 24 cm. Na zapjenjeni maslac (ne smije zagarati) dodajte smesu za kajzeršmarn te je ravnomjerno rasporedite. Pojačajte temperaturu da se zapeće sa donje strane.

Kada je kajzeršmarn od ispod zapečen (može i malo reš) prebacite ga oprezno, sa zapečenom stranom na tanjur. Tanjur primite u jednu ruku, a tavicu u drugu te sa njome



prekrijte tanjur sa kajzeršmarnom. Čvrsto stisnite pa sve preokrenite tako da ne pečena strana završi na dnu tavice. Pecite minutu-dvije na srednjoj temperaturi da se i ta strana zapeće. Pa opet preokrenite da starna koja se prva pekla bude okrenuta prema gore. Još smanjite temperaturu, kajzeršmarn u tavnici rastrgajte na 3-5 cm velike komade. Komade kajzeršmarna sada uz često okretanje zapecite sa svih strana. Kajzeršmarn je pečen kada komadić lagano pritisnete, a on se vrati (ne smije ostati stisnut).

Šmarn ili kajzeršmarn servirajte topao posipan šećerom u prahu.

Tko voli može probati sa marmeladom, musom od jabuka ili kuglicom sladoleda po želji.

Smjesa za kajzeršmarn može stajati, ali samo ako u nju niste umješali snijeg od bjelanjaka. Snijeg od bjelanjaka umješajte u kajzeršmarn uvijek tik pred pečenje.

