





Omlet cesarski Kaiserschmarrn

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [śniadanie](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 2 porcje

Składniki:

jaja - 4 szt.

mleko / napój migdałowy - 160 ml

ksylitol / cukier - 40 g

mąka orkiszowa jasna - 100 g

cukier waniliowy lub mielona

wanilia - - do smaku

masło / masło klarowane - 21 łyżka

sól - 1 szczypta

rodzynki - - trochę

rum (opcjonalnie) - 2-3 łyżka

prażone jabłko szara reneta - 1 szt.

Dodatkowe info:

Puszyste, niemal biszkoptowe poduszeczki omleta smakują wybornie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować dwa naczynia. Do jednego dać białka, a do drugiego żółtka. Ubić białka na pianę, a pod koniec dodać cukier i chwilę ubijać. Do żółtek wlać mleko i dodać mąkę. Delikatnie wymieszać mikserem. Do masy dodawać po łyżce piany z białek i wymieszać. Całość przelać na dobrze rozgrzaną patelnię i smażyć na łyżce masła. Kiedy się dobrze zrumieni od spodu na wierzch posypać rodzynki i przewrócić na drugą stronę. Kiedy będzie zrumienione drewnianą szpatułką poprzecinać omlet, a kawałki jeszcze chwilę podsmażyć mieszając je od czasu do czasu. Można wlać na patelnię kieliszek rumu i flambiować - (ja ten etap pominęłam).