

SLOVENIJA

PUSTNE MIŠKE

Sestavine za 10 oseb:

- 1 jajce
- 0,03 l ruma
- 180 g navadnega jogurta
- naribana lupina ene limone
- 60 g sladkorja v prahu
- 200 g moko
- sol
- ½ pecilnega
- 1 vanilin sladkor



POSTOPEK DELA:

V kotliček stresemo jogurt, jajce, vanilin sladkor, rum in naribano limonino lupino.

S pomočjo šibe združimo sestavine.

Dodamo sladkor v prahu, moko s pecilnim in soljo. Vse zmešamo v gladko testo brez grudic. Pripravljeno testo naj počiva vsaj 30 minut.

V ponvi segrejemo olje na okoli 180 °C, s pomočjo dresirne vrečke oblikujemo miške in jih ocvremo do zlatorumene barve. S pomočjo penovke miške poberemo iz olja. Odcejene potresemo s sladkorjem v prahu. Serviramo s tekočo kremo.

SADNA OMAKA: ★ ★ ★

Količine za 10 oseb:

- 300 g gozdnih sadežev
- 100 g sladkorja
- 1 vanilin sladkor
- 0,03 l likerja Maraschino

POSTOPEK DELA:

Iz sladkorja in vanilin sladkorja naredimo svetli karamel, dodamo sadje. Pustimo da se sadje poduši – zmehča. Pretlačimo, po potrebi reduciramo. Na koncu dodamo liker Maraschino.

KARAMELNA KREMA

Količine za 10 oseb:

- 80 g sladkorja
- 2 rumenjaka
- 1 vanilin sladkor
- 80 g sladkorja za karamel
- 1 dcl mrzle vode
- 4,5 dcl mleka
- 20–30 g škroba
- 0,03 l ruma

POSTOPEK DELA:

Iz 80 g sladkorja naredimo karamel, ki ga najprej zalijemo z mrzlo vodo, da se temperatura nekoliko zniža. Nato prilijemo še mleko, pustimo, da prevre.

Posebej v kotličku penasto umešamo rumenjake, sladkor in vanilin sladkor. Tej mešanici prilijemo karamelno mleko, dodamo še škrob.

Vse skupaj toplotno obdelamo, skoraj do vrelišča. Krema se bo primerno zgostila.

Na koncu jo izboljšamo z rumom.

