

Staročeský trhanec

Těsto:

2 lžíce rozinek
3 lžíce rumu
6 vajec
60 g moučkového cukru
150 ml plnotučného mléka
100 ml zakysané smetany
100g polohrubé mouky
1 sáček vanilkového cukru
špetka soli
50 g másla



Příprava:

Rozinky propláchneme horkou vodou. V misce je zalijeme rumem a necháme bobtnat. Oddělíme žloutky od bílků, žloutky vyšleháme s moučkovým cukrem, mlékem a zakysanou smetanou. Pak do této směsi pečlivě vmícháme mouku. Těsto necháme odležet asi 20 minut.

Dokončíme trhanec. Do odleželého těsta vmícháme zbylé rozinky i s rumem, ve kterém byly naložené. Ušleháme bílky s vanilkovým cukrem a špetkou soli na tuhý sníh a vmícháme jej do těsta. V pánvi zahřejeme 1/4 másla, vlijeme 1/4 těsta a opékáme do ztuhnutí. Pak trhanec obrátíme a dopečeme. V pánvi ho roztrháme vidličkou a servírujeme na talíř. Ozdobíme kompotem a pocukrujeme. Stejně připravíme i zbylé 3 porce.

