

# Viyana Haşhaşlı Erikli Kaiserschmarrn

Toplam 34 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~345 kcal

Açılış 2/10

Kaiserschmarrn, Kayser Franz Joseph I döneminden adını alan klasik Viyana tatlısıdır. Çatalla parçalanmış kabarık pankek, haşhaş ve erikle Avusturya sofrasının imzasıdır. Hotel Sacher tarifi referans kabul edilir.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 1 su bardağı Süt
- 3 adet Yumurta
- 6 adet Erik
- 1 yemek kaşığı Haşhaş
- 1.5 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılışı

- Un, süt, yumurta ve haşhaş pürüzsüz çırpın.
- Erikleri dilimleyip tavada 3 dakika yumuşatın.
- Hamuru tereyağı tavaya döküp 5 dakika pişirin.
- Pankeki iri parçalara bölüp 4 dakika daha kızartın.
- Erikleri geri ekleyip pudra şekeriyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yumurta beyazı ayrı çırpılarak köpüğü hâline getirip katlamak parçaların kabarmasını sağlar; klasik Wiener tekniğinin imzasıdır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pudra şekeri ve Zwetschgenröster (erik kompostosu) ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta