



**Ferenc József kedvenc édességével ma már főleg az osztrák sípályák hűttéiben találkozunk, pedig az otthonunkban is pillanatok alatt elkészíthető. Az alábbi autentikus receptje segít, hogy valódi császári desszertet varázsoljunk az asztalra.**

A császármorzsa (vagyis Kaiserschmarrn) eredetét számos anekdota övezi: vitatott, hogy az udvari főszakács, vagy maga Ferenc József császár készítette el először. Mások úgy tartják, hogy Sissivel eljegyzésük vacsoráján fogyasztották a könnyű desszertet, amely még a karcsúságára ügyelő bajor hercegnő ízlését is elnyerte.

Bármilyen is legyen az igazság, azt leszögezhetjük, hogy a császármorzsa különösen jól esik a hideg napokon, ráadásul percek alatt, drága hozzávalók és konyhai rutin nélkül is bárki elkészítheti.

### Császármorzsa

Hozzávalók (4 fő részére)

- 6db tojás
- 2 dl habtejszín (30%-os zsírtartalommal)
- 2dl tej
- 20 dkg liszt
- 15 dkg vaj
- 5 dkg mazsola (elhagyható)
- 1 db citrom reszelt héja

- kb 4 dkg cukor
- 2 dkg vaníliás cukor
- ízlés szerint lekvár (sárgabarack, eper, szilva, meggy, esetleg almakompót)

### Elkészítés:

A tojások sárgáját a tejjel, a tejszínnel és a liszttel csomómentesre keverjük, majd hozzáadjuk a citrom reszelt héját. A tojások fehérjét a cukorral és a vaníliás cukorral felferjük és lazán összekeverjük a lisztes masszával és a mazsolával (utóbbi elhagyható).

Vajazott tepsiben 200 °C-on körülbelül 15 perc alatt készre sütjük, sütés közben spaklival daraboljuk és a maradék vajjal locsoljuk.

Forrón, lekvárral és porcukorral megszórva tálaljuk!

Tökéletes lehet délutáni csemegeként vagy akár édes főételként is!