Csupaszív francia pirítós

30—40 Perc

Elkészítés

1. Először vágjunk ki szívecske formákat a kenyérből, majd hagyjuk egy éjszakán át szikkadni. Ettől lesz a pirítósunknak tökéletes állaga.
2. A következő lépés a krém elkészítése. Ehhez a tejszínt és a cukrot verjük fel. Ha elértük a kívánt állagot, forgassuk bele a tejfölt.
3. A három kis tálkába osszuk három egyenlő részre a barnacukrot. Mindegyik tálkába őröljünk a három különböző malomból - fahéjas, sós karamellás, kardamomos - , hogy háromféle cukrot kapjunk.
4. Egy újabb kis tálban keverjük habosra a tojást a tejjel. Olvasszuk fel a tisztított vajat egy seprenyőben.
5. Mártsuk a pirítós szíveket a tojásos-tejes keverékbe, és süssük ki a serpenyőben egy kevés vajon. Mind két oldalát 45-60 másodpercig süssük. Közvetlenül ezután mártsuk bele a szíveket az előzőleg elkészített cukros keverékbe. Az egyes szíveket eltérő keverékbe forgassuk.
6. Most kezdhetjük a rétegzést: szív, tejszín, szív, tejszín és végül még egy szív. Tálaláskor ügyeljünk arra, hogy mind a három ízesített cukorban megforgatott szívből kerüljön egy-egy-egy a tányérra.

TIPP: Díszíthetjük porcukorral és bogyós gyümölcsökkel.

Összetevők 2 fő részére

= Kotányi Produkte

10 db	Toast-kenyér
60 g	Barnacukor
1 db	Bio tojás, nagy
30 ml	Tej
	Tisztított vaj, pirításhoz
1 db	Szív alakú kiszúró, nagy
400 ml	Tejszín
50 ml	Tejföl
50 g	Porcukor
50 g	Vanillincukor
1 csipet	Cinnamon Dream
1 csipet	Salted Caramel
1 csipet	Chai Moment