



Sastojci 2 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

| | |
|--------|------------------------------------|
| 10 kom | Tosta |
| 60 g | Smedži šećer |
| 1 kom | Veliko jaje |
| 30 ml | Mlijeka |
| 400 ml | Vrhnja za šlag |
| 50 ml | Kiselog vrhnja |
| 50 g | Šećera u prahu |
| 50 g | ◆ Šećer s cimetom |
| 1 | ◆ Cinnamon Dream |
| 1 | ◆ Salted Caramel |
| 1 | ◆ Chai Moment |
| | Ghee maslac za prženje |
| | Veliki rezač za tost u obliku srca |

Francuski tost u obliku srca

⌚ 30–40 Min 

Priprema

- 1 Idealno je iz tosta izrezati srca modlicom za kekse i ostaviti preko noći. Tako tost dobiva savršeni oblik.
- 2 Prvo možete pripremiti kremu. Jednostavno promiješajte vrhnje i šećer u kremu ručnim mikserom dok ne dobijete željenu gustoću. Zatim umiješajte kiselo vrhnje.
- 3 Podijelite smedi šećer u 3 male zdjelice i u svaku sameljite dovoljno MY COFFEE SPICE mlinca. Ovo stvara 3 okusa: Cinnamon Dream, Salted Caramel i Chai Moment.
- 4 U maloj posudi umutite jaje s mlijekom. Otopite maslac u tavi.
- 5 Tost srca sada umočite u smjesu jaja i mlijeka i pržite u tavi. Sa svake strane 1 minutu. Odmah nakon toga ih uvaljajte u šećernu smjesu.
- 6 Sada sve složite: srce, krema, srce, itd. Ukrasite šećerom u prahu i bobičastim voćem i uživajte.

