



Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

10 kom	Tosta
60 g	Smeđi 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 smeđi 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. Uključite šećerom u prahu i bobičastim voćem i uživajte.

