



Francuskie tosty prosto z serca

🕒 30—40 Min ❤️ ❤️ ❤️

Przygotowanie

- 1 Wytnijcie kształt serca w tostach i pozostawcie je przez noc. Pozwoli to uzyskać dostateczną trwadość tostów.
- 2 Krem przygotujemy w pierwszej kolejności. Ubij zwykłą śmietanę z cukrem za pomocą ręcznego miksera. Następnie dodaj śmietanę kremówkę.
- 3 Podziel brązowy cukier na 3 miseczki. Dodaj do każdej z nich inny młynek i stwórz w ten sposób 3 różne smaki.
- 4 W małej miseczce wymieszaj jajo i mleko. Rozpuść klarowane masło na patelni.
- 5 Obtocz serca w jajecznej masie i smaź na patelni. Około 45-60 sekund z każdej strony. Zaraz po usmażeniu obtocz serca w cukrach smakowych, każde serce w innej mieszance.
- 6 Następnie ułóż dolne serca na talerzu, wypełnij kremem i nałóż górne serce. Całość udekoruj cukrem pudrem i ulubionymi jagodami, borówkami itp.

Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

10 szt	Chleb tostowy
60 g	Brązowy cukier
1 szt	Organiczne jajo
30 ml	Mleko
1 op	Masło klarowane
1 szt	Wykrawacz do ciasta w kształcie serca, duży
400 ml	Śmietana
50 ml	Śmietana kremówka
50 g	Cukier puder
50 g	♦ Cukier z prawdziwą Waniłą Bourbon
1 szt	♦ Słony Karmel
1 szt	♦ Kakao Moment
1 szt	♦ Nuta Kardamonu

