

Francuskie tosty prosto z serca

30—40 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

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 Wanilią Bourbon
1 szt	Słony Karmel
1 szt	Kakao Moment
1 szt	Nuta Kardamonu

Przygotowanie

1. Wytnijcie kształy serc 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 śmietaną 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 smaż na patelni. Około 45-60 sekund z każdej strony. Zaraz po usmażeniu obtocz serca w cukrach smakowych, każde serce w innej mieszance.
6. Następnie ułoż dolne serca na talerzu, wypełnij kremem i nałóż górne serce. Całość udekoruj cukrem pudrem i ulubionymi jagodami, borówkami itp.