



# Французские тосты-сердечки

🕒 30—40 Мин. 

## Способ приготовления

- 1 Вырежьте из тоста сердечки формочкой для печенья и оставьте на ночь. Так хлеб для тостов приобретет идеальную твердость.
- 2 Приготовьте крем. Перемешайте сливки и сахар миксером до желаемой консистенции. Затем вмешайте сметану.
- 3 Разделите коричневый сахар на 3 маленькие миски и добавьте в каждую по одной приправе Kotányi – нежную корицу, манящий кардамон и соленую карамель.
- 4 Взбейте яйцо с молоком в небольшой миске. Растопите масло на сковороде. Теперь обмакните тосты в яично-молочную смесь и обжаривайте на сковороде каждую сторону около минуты. Сразу обваливайте сердце в сахарной смеси, чередуя вкусы для каждого последующего тоста.
- 5 Соберите слоями пирожное: тост, сливки, тост и так далее. Украсьте сахарной пудрой и ягодами. Приятного аппетита!

## Ингредиенты 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

10 шт.	Тостовый хлеб
60 г	Коричневый сахар
1 шт.	Яйцо
30 мл	Молоко
	Масло для жарки
400 мл	Взбитые сливки
50 мл	Сметана
50 г	Сахарная пудра
50 г	♦ Ванильный сахар с натуральной ванилью
Щепотка	♦ Соленая карамель
Щепотка	♦ Нежная корица
Щепотка	♦ Манящий кардамон
	Формы в виде корицы

