

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 Kotanyi – 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 обваляйте 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