

Inimioare French Toast

30—40 Min.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

10 felii	Pâine toast
60 g	Zahăr brun
1	Ou
30 ml	Lapte
400 ml	Frișcă
50 ml	Smântână
50 g	Zahăr pudră
50 g	Zahăr vanilat
	Unt pentru prăjit
	Forme de inimă
	Salted Caramel
	Cinnamon Dream

Pregătire

1. În mod ideal, se taie inimioare din pâine prăjită cu o formă specială și se lasă peste noapte. Astfel, pâinea prăjită capătă duritatea perfectă.
2. Mai întai se prepară crema. Se amestecă smântâna cu zahărul până când ajunge la consistența dorită. Se adaugă apoi frișca.
3. Se împarte zahărul brun în 2 boluri mici și se macină suficient din râșnițele MY COFFEE SPICE în fiecare bol. Se creează astfel 2 arome: Caramel Sărat și Cinnamon Dream.
4. Se bat oul cu laptele într-un castron mic. Se topește untul într-o tigaie.
5. Se scufundă inimile prăjite în amestecul de ou-lapte și se prăjesc în tigaie, pe fiecare parte. Imediat după aceea, se rulează în amestecul de zahăr, diferit pe fiecare inimă.
6. Acum straturi: inimă, cremă, inimă etc. Se ornează cu fructe de pădure.