



## 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

# Inimioare French Toast

🕒 30–40 Min. 

## 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 întâi 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.

