Ölz masleni toast s kremo iz rikote in vročimi jagodami

Recept za toast z rikoto za 4 porcije



Sestavine
4 rezine Ölz masleni toast
200 g rikote
2 majhni žlici sladkorja za glazuro
100 g zamrznjenih jagod
1 majhna žlica koruznega škroba
Sveža bazilika
Pest mandljev

Čas priprave
10 min

1. Z ročnim mešalnikom zmešajte rikoto in sladkor v prahu do kremaste mase. (Po potrebi dodajte še sladkor v prahu.
2. Zamrznjene jagode segrevajte v majhni ponvi na srednji temperaturi, dokler se ne segrejejo in zmehčajo. Nato zmešajte koruzno moko z žlico vode in jo vlijte v jagode. Na kratko zavrite, da se tekočina nekoliko zgosti.
3. Rezine Ölz masleni toast popečite v opekaču ali ponvi, dokler niso hrustljave.
4. S pomočjo vrečke za brizganje s pipo na rezine toasta namažite kremo rikote. Prelijte vroče jagode ter jih obložite z baziliko in narezanimi mandlji. Pripravljen za uživanje!