



Ölz masleni toast s kremo iz rikote in vročimi jagodami

Recept za toast z rikoto za 4 porcije



Sestavine

4 diski Ölz masleni toast
200 g ricotta
2 majhna žlica sladkor za glazuro
100 g zamrznjene jagode
1 majhna žlica koruzni škrob
sveža bazilika
peščica 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 s pipo na rezine toasta namažite rikoto kremo. Prelijte vroče jagode ter jih obložite z baziliko in narezanimi mandlji. Pripravljen za uživanje!